

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

**ΤΜΗΜΑ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΣΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ – ΟΛΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**



ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ Δ. ΣΤΡΑΤΗΓΟΣ

**ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΣΕ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΜΠΟΡΙΑΣ, ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ ΠΟΤΩΝ
ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ EN ISO 22000**

2008

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Με την ευκαιρία που μου δίνεται μέσω της διπλωματικής μου εργασίας, θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά τον Διευθυντή του Ευρωπαϊκού Μεταπτυχιακού Προγράμματος στη Διοίκηση Επιχειρήσεων – Ολική Ποιότητα, καθηγητή του Πανεπιστημίου Πειραιώς κ. Γ. Μποχώρη. Είναι ο άνθρωπος που με την αρωγή και παρότρυνσή του με ώθησε να ολοκληρώσω την παρούσα εργασία.

Επίσης, θα ήθελα να ευχαριστήσω τους ανθρώπους της εταιρίας «Α.Β.»¹, που συνέβαλαν με τον τρόπο τους, έτσι ώστε να ολοκληρωθεί επιτυχώς η εφαρμογή του Συστήματος διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000. Έτσι, λοιπόν, θα ήθελα να ευχαριστήσω όλη την ομάδα ασφάλειας τροφίμων, για την άψογη συνεργασία που είχαμε για την ολοκλήρωση του ΣΔΑΤ.

Τέλος, θα ήθελα να ευχαριστήσω την οικογένεια μου, που με στήριξε με κάθε τρόπο αλλά και με παρακίνησε έτσι ώστε να καταφέρω να ολοκληρώσω την παρούσα εργασία.

¹ Η εταιρία «Α.Β.» ουδεμία σχέση έχει με την πραγματική ονομασία της επιχείρησης που έχει εφαρμόσει το Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων, σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000. Οι διεργασίες, τα δεδομένα και οι διαδικασίες έχουν πραγματική εφαρμογή.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Ένα Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων είναι μια συστηματική, επιστημονική προσέγγιση ελέγχου μιας διαδικασίας. Είναι σχεδιασμένο να προλαμβάνει την εμφάνιση προβλημάτων με το να διασφαλίζει ότι οι έλεγχοι εφαρμόζονται σε κάθε στάδιο του συστήματος, όπου επικίνδυνες και κρίσιμες καταστάσεις μπορεί να εμφανιστούν. Στόχος είναι η εξαφάνιση ή η μείωση σε αποδεκτά επίπεδα όλων των δυνητικών κινδύνων που απειλούν τον τελικό καταναλωτή από την αποθήκευση και διανομή τροφίμων της κατηγορίας των ποτών και κατ' επέκταση τη δημόσια υγεία.

Σ' αυτή τη διπλωματική εργασία, αναγνωρίζονται, καταγράφονται και αξιολογούνται – ανάλογα με το μέγεθος του κινδύνου και την πιθανότητα εμφάνισής του - όλοι οι πιθανοί κίνδυνοι που ενδέχεται να εμφανιστούν εντός του πεδίου εφαρμογής του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων. Η αξιολόγηση τεκμηριώνεται κατάλληλα και με βάση την αξιολόγηση, οι κίνδυνοι οι οποίοι απαιτούν έλεγχο αναγνωρίζονται αναφορικά με τη δεδηλωμένη πολιτική για την ασφάλεια των τροφίμων.

Εν τέλει, σ' αυτή τη διπλωματική εργασία, αναπτύσσεται, καταγράφεται και τηρείται ένα Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων, ως μέσο για να διασφαλίζεται ότι όλοι οι γνωστοί δυνητικοί κίνδυνοι εντός του πεδίου εφαρμογής του Συστήματος, το οποίο είναι η εμπορία, αποθήκευση και διανομή ποτών, έχουν αναγνωριστεί και ότι όλοι οι κίνδυνοι που απαιτούν έλεγχο ελέγχονται με τέτοιο τρόπο ώστε τα προϊόντα της επιχείρησης να συμμορφώνονται σε προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ	7
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΗ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ.....	8
ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	18
ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP	19
ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005.....	21
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	25
1. ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΣΔΑΤ	26
1.1 ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΣΔΑΤ.....	26
1.2 ΔΙΑΝΟΜΗ ΤΟΥ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΣΔΑΤ.....	26
1.3 ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ.....	27
1.4 ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΣΔΑΤ.....	27
1.5 ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΕΩΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΣΔΑΤ.....	27
2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ.....	28
3. ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ	28
4. ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	29
4.1 ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	29
4.2 ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ.....	30
4.2.1 ΓΕΝΙΚΑ	30
4.2.2 ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ	33
4.2.3 ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΡΧΕΙΩΝ	33
5. ΕΥΘΥΝΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ.....	34
5.1 ΔΕΣΜΕΥΣΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ.....	34

5.2 ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	34
5.3 ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΔΑΤ.....	36
5.4 ΕΥΘΥΝΕΣ ΚΑΙ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ.....	37
5.5 ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	38
5.6 ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ.....	39
5.6.1 ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ	39
5.6.2 ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ	40
5.7 ΕΤΟΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ.....	41
5.8 ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ	41
5.8.1 ΓΕΝΙΚΑ	41
5.8.2 ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΑ ΣΤΗΝ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ	42
5.8.3 ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗΣ	42
6. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΡΩΝ	42
6.1 ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΟΡΩΝ	42
6.2 ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ.....	43
6.2.1 ΓΕΝΙΚΑ.....	43
6.2.2 ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΠΑΡΚΕΙΑ, ΕΥΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ	43
6.3 ΥΠΟΔΟΜΗ	44
6.4 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	45
7. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΑΣΦΑΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	45
7.1 ΓΕΝΙΚΑ.....	45
7.2 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ.....	45
7.3 ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΑ ΒΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ	48
7.3.1 ΓΕΝΙΚΑ	48
7.3.2 ΟΜΑΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	49
7.3.3 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	50
7.3.4 ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	51
7.3.5 ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ, ΣΤΑΔΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	51
7.4 ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ.....	52
7.4.1 ΓΕΝΙΚΑ	52
7.4.2 ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΤΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΚΙΝΔΥΝΟΥ.....	52
7.4.3 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ	53
7.4.4 ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ.....	53
7.5 ΚΑΘΙΕΡΩΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ.....	54
7.6 ΚΑΘΙΕΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ HACCP.....	54
7.6.1 ΣΧΕΔΙΟ HACCP.....	54
7.6.2 ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ.....	54
7.6.3 ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΟΡΙΩΝ ΓΙΑ ΤΑ ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ... ..	55

7.6.4 ΣΥΣΤΗΜΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΤΩΝ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ	56
7.6.5 ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΠΟΚΛΙΣΗΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ.....	56
7.7 ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΤΗΣ ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗΣ	57
7.8 ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ.....	57
7.9 ΣΥΣΤΗΜΑ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	58
7.10 ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΩΝ.....	58
7.10.1 ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ	58
7.10.2 ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ.....	58
7.10.3 ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΔΥΝΗΤΙΚΑ ΜΗ ΑΣΦΑΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	59
7.10.4 ΑΠΟΣΥΡΣΗ.....	60
8. ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ, ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ.....	61
8.1 ΓΕΝΙΚΑ.....	61
8.2 ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ	61
8.3 ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΡΗΣΗΣ.....	61
8.4 ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ	62
8.4.1 ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ.....	62
8.4.2 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΤΗΣ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ	62
8.4.3 ΑΝΑΛΥΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΤΗΣ ΣΥΝΟΛΙΚΗΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΟΥ ΣΔΑΤ	63
8.5 ΒΕΛΤΙΩΣΗ.....	63
8.5.1 ΣΥΝΕΧΗΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗ.....	63
8.5.2 ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ	65
9. ΜΕΛΕΤΗ HACCP	65
9.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ	65
9.2 ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ	66
9.2.1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΤΑΔΙΩΝ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ	67
9.3 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ.....	69
9.4 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΥΝΔΗΝΟΤΗΤΑΣ – ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ.....	72
9.5 ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ	85
9.6 ΣΧΕΔΙΟ HACCP	89
10. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ.....	92
10.1 ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗ ΚΑΙ ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ.....	92
10.1.1 Έκδοση - Ταυτότητα Εγγράφων.....	93
10.1.2 Τροποποίηση – Διανομή Εσωτερικών Εγγράφων	94
10.1.3 Εξωτερικά Έγγραφα	95
10.1.4 Τήρηση Αρχείων.....	95

10.2 ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ – ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ.....	97
10.2.1 ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΔΙΟΙΚΗΣΗ - ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ.....	97
10.3 ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ.....	105
10.3.1 ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ – ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	105
10.4 ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ.....	110
10.4.1 ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ , ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ – ΠΑΡΑΠΟΝΑ ΠΕΛΑΤΩΝ	110
10.5 ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ.....	114
10.5.1 ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ ΚΑΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ	114
10.6 ΕΚΤΑΚΤΕΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ.....	119
10.6.1 ΕΤΟΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ	119
10.7 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ.....	122
10.8 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	126
10.9 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΥΓΙΕΙΝΗ	128
10.9.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ - ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ.....	128
10.10 ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ – ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ	132
10.11 ΙΧΝΗΛΑΣΗΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΡΣΗ.....	134
10.12 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ	138
10.12.1 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ , ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ , ΦΟΡΤΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ.....	138
11. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	141

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η ασφάλεια των τροφίμων, αποτελεί πρωταρχικής σημασίας παράγοντα της ποιότητας των τροφίμων και αφορά την προστασία του καταναλωτή με την παραγωγή, αποθήκευση και διακίνηση τροφίμων τα οποία δεν θα προκαλέσουν βλάβη στην υγεία του καταναλωτή. Η εφαρμογή ενός Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων είναι ικανή να διασφαλίσει την παραγωγή, αποθήκευση και διακίνηση ασφαλών προϊόντων.

Το σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων έχει ως στόχο τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων και εντοπίζει σε κάθε στάδιο κατά μήκος της εφοδιαστικής αλυσίδας τους πιθανούς μικροβιολογικούς, χημικούς και φυσικούς κινδύνους, διερευνά τις πιθανές αιτίες και τα αναμενόμενα αποτελέσματα και εγκαθιστά τους αναγκαίους μηχανισμούς ελέγχου.

Παράλληλα, η εφαρμογή ενός συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων, εκτός από την εγγύηση για την ασφάλεια του τροφίμου, συμβάλλει στην καλύτερη αξιοποίηση των οικονομικών πόρων μιας επιχείρησης και στην αποτελεσματικότερη ανταπόκριση σε πιθανά προβλήματα. Επιπλέον, παρέχει διευκόλυνση στη διαδικασία ελέγχου από τις αρμόδιες κρατικές αρχές αλλά και στην αύξηση της εμπιστοσύνης στον τομέα της ασφάλειας της εμπορίας τροφίμων.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΗ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ

Η παγκοσμιοποίηση του εμπορίου τροφίμων, οδήγησε σε αύξηση της πολυπλοκότητας της εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων και σε σοβαρές επιπτώσεις κατά την εμφάνιση των κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων. Η περιβαλλοντική ρύπανση και οι αστοχίες στον περιορισμό της επιμόλυνσης των τροφίμων από περιβαλλοντικούς ρυπαντές ή από συνθήκες πρακτικές παραγωγής και επεξεργασίας², ενίσχυσαν την ανησυχία των πολιτών για τη διακινδύνευση από την κατανάλωση των τροφίμων.

Η εμπειρία από τις διατροφικές κρίσεις είναι ότι οι κίνδυνοι εντοπίζονται σε επόμενα στάδια, μακριά από το σημείο εισαγωγής τους όπου ο περιορισμός τους είναι αδύνατος. Οι εμπορικές συνέπειες για τη βιομηχανία τροφίμων φαίνονται δυσβάσταχτες. Η ανάγκη για επικοινωνία και πληροφόρηση για την προέλευση των τροφίμων και των συστατικών τους και τις συνθήκες που μπορεί να επηρεάσουν την ασφάλεια τροφίμων για τον έγκαιρο εντοπισμό των κινδύνων και τον έλεγχο τους γίνεται πιο επιτακτική. Παράλληλα, η βελτίωση των αναλυτικών τεχνικών βοήθησε στον εντοπισμό των ανεπιθύμητων ουσιών ακόμη και σε απειροελάχιστες περιεκτικότητες, στην έγκαιρη ενημέρωση αρχών, κοινού και επιχειρήσεων τροφίμων. Η μείωση του χρόνου και του κόστους των αναλύσεων θα βοηθήσει στον εντοπισμό των κινδύνων πλησιέστερα του σημείου εισαγωγής και υπό προϋποθέσεις, στην πιο αποτελεσματική διαχείρισή τους.³

Η ποιότητα⁴ αποτελεί στην εποχή μας, ένα από τα σημαντικότερα προβλήματα της διοίκησης της επιχείρησης, έτσι ώστε να επιβιώσει και να αναπτυχθεί, σε ένα τόσο έντονα ευμετάβλητο διεθνές ανταγωνιστικό περιβάλλον. Κάνοντας μια βιβλιογραφική αναδρομή, διαπιστώνουμε ότι η ανάγκη για ασφάλεια των τροφίμων, οδήγησε στη δημιουργία αρχών HACCP. Οι αρχές αυτές λοιπόν,

² Άρθρο στο περιοδικό ISO Management Systems, Νοέμβριος – Δεκέμβριος 2007.

³ <http://www.elot.gr/announcement/eloteniso22000gr.pdf>

⁴ *Ποιότητα, ορίζεται ως ο βαθμός στον οποίο το προϊόν ή η υπηρεσία ικανοποιεί τις απαιτήσεις του πελάτη.* – James R. Evans, William M. Lindsay, *The Management and Control of Quality*, South-western Thomson learning, p.15, 2005.

αποτέλεσαν τη βάση των σύγχρονων Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ). Η ανάγκη τεκμηρίωσης αυτών των αρχών, οδήγησαν στη δημιουργία διεθνών προτύπων, αμοιβαίας αποδοχής.

Η σχεδίαση ενός συστήματος διασφάλισης της ποιότητας απαιτεί να προσδιορίσουμε ένα σύνολο διαδικασιών για τα χαρακτηριστικά λειτουργίας του και τον τρόπο που αυτή αξιολογείται. Ειδικότερα μας ενδιαφέρουν τα εξής:

1. Οι δυνατοί τρόποι παρέμβασης εργαζομένων και διοίκησης για τη διασφάλιση της ποιότητας.
2. Οι απαραίτητες πληροφορίες που χρειάζεται το σύστημα ελέγχου.
3. Οι αποφάσεις της διοίκησης και των τεχνικών για τον τρόπο άσκησης του ελέγχου ποιότητας, δηλ. η πολιτική ελέγχου.
4. Οι περιορισμοί κάτω από τους οποίους πρέπει να λειτουργήσει το σύστημα ελέγχου.
5. Το κριτήριο με το οποίο αξιολογείται η αποτελεσματικότητα του συστήματος ελέγχου.⁵

Οι επιχειρήσεις τροφίμων που παράγουν, συσκευάζουν, διακινούν, αποθηκεύουν, προμηθεύουν, παραδίδουν ή διαθέτουν τρόφιμα αναγνωρίζουν την ανάγκη να αποδεικνύουν και να τεκμηριώνουν τον έλεγχο των συνθηκών που επηρεάζουν την ασφάλεια των τροφίμων. Το ίδιο ισχύει και για τους προμηθευτές ή τους υπεργολάβους τους. Οι επιχειρήσεις ελέγχονται από τις αρμόδιες αρχές, τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο. Έτσι λοιπόν, είναι επιτακτική η ανάγκη εφαρμογής ενός συστήματος ασφάλειας των τροφίμων με βάση τις διεθνώς καθιερωμένες αρχές HACCP (Ανάλυση Επικινδυνότητας και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου). Η βασική ιδέα αυτών των αρχών είναι οι επιχειρήσεις να εστιάσουν στα στάδια της διεργασίας και στις συνθήκες παραγωγής που αποτελούν κρίσιμα σημεία για την ασφάλεια των τροφίμων. Κατά τον τρόπο αυτό, οι επιχειρήσεις σχεδιάζουν, εγκαθιστούν και τηρούν ένα τεκμηριωμένο σύστημα HACCP ώστε να διασφαλίσουν ότι τα προϊόντα τους δεν προκαλούν βλάβες στον τελικό αποδέκτη. Το σύστημα εφαρμόζεται σε όλη την αλυσίδα παραγωγής του προϊόντος μέχρι την κατανάλωση και στηρίζεται σε επιστημονικά δεδομένα περί κινδύνων για την υγεία.

Για να μπορέσει ένα σύστημα HACCP να λειτουργήσει αποτελεσματικά και να απολαμβάνει τη στήριξη της διοίκησης της επιχείρησης, πρέπει να σχεδιάζεται, να λειτουργεί και να τηρείται μέσα στο πλαίσιο ενός συγκροτημένου συστήματος

⁵ Δερβιτσιώτης, Κ.Ν., Λαγοδήμος, Α.Γ., Ανταγωνιστικότητα των επιχειρήσεων, Β' Έκδοση, σελ. 181 Οικονομική Βιβλιοθήκη, 2007.

διαχείρισης και να ενσωματώνεται στο σύνολο των δραστηριοτήτων της διοίκησης. Για το σχεδιασμό και τη λειτουργία του συστήματος απαιτείται η συνεργασία προσωπικού διαφορετικών ειδικοτήτων και από διάφορες θέσεις της επιχείρησης⁶.

Εάν το σύστημα HACCP εφαρμόζεται σωστά τότε δεν υπάρχει άλλο σύστημα ή μέθοδος που να παρέχει τον ίδιο βαθμό ασφάλειας στα τρόφιμα. Μερικά από τα πλεονεκτήματα του συστήματος HACCP είναι:

1. Η πρόληψη, η συστηματική, λογική και οικονομικά αποτελεσματική προσέγγιση της ασφάλειας των τροφίμων
2. Η μείωση οικονομικών απωλειών, καθώς η αποτελεσματική εφαρμογή του εξασφαλίζει την ελάττωση της απόρριψης και καταστροφής του προϊόντος.
3. Παρέχει τη δυνατότητα μείωσης των δαπανηρών μικροβιολογικών αναλύσεων στα τελικά προϊόντα, αφού δίνεται πλέον βαρύτητα στην παρακολούθηση των Κρίσιμων Σημείων.
4. Η προσοχή της επιχείρησης επικεντρώνεται στις διεργασίες που εμπεριέχουν τη μεγαλύτερη επικινδυνότητα και έτσι εξοικονομούνται χρήματα και αυξάνεται η σιγουριά για την παροχή ασφαλών προϊόντων.
5. Καλύτερη οργάνωση της επιχείρησης, διότι όλοι οι εργαζόμενοι αντιλαμβάνονται το ρόλο τους στο στόχο της παροχής ασφαλών τροφίμων, ενώ γνωρίζουν τις ενέργειες που πρέπει να πραγματοποιηθούν σε περίπτωση εμφάνισης προβλήματος.
6. Συνεχή παροχή προϊόντων υψηλής ποιότητας, η οποία οδηγεί σε αύξηση πωλήσεων και μείωση παραπόνων των καταναλωτών.
7. Βελτίωση σχέσεων της επιχείρησης με τις Κρατικές Υπηρεσίες ελέγχου.⁷

Η ολοένα και μεγαλύτερη ανάγκη για την τήρηση ενός συστήματος HACCP, διακρίνεται μέσα από την επιστολή του Δρ. Ευάγγελου Λάζου, Καθηγητή Τεχνολογίας Τροφίμων, Αντιπροέδρου του ΕΦΕΤ⁸ (Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων), όπου αναφέρει τα ακόλουθα:⁹

«Επειδή η υπηρεσία μας γίνεται καθημερινά δέκτης αιτημάτων για έλεγχο και χορήγηση βεβαιώσεων HACCP σας γνωρίζουμε τα παρακάτω, τα οποία πρέπει να

⁶ <http://www.fao.org/docrep/005/y1579e/y1579e03.htm>

⁷ http://www.nestor.com.gr/nea_3.htm

⁸ Ο ΕΦΕΤ, με την ΚΥΑ 349 ΦΕΚ183/Β'/11-02-2005, ορίστηκε ως Εθνικό Σημείο Επαφής του Codex Alimentarius.

⁹ <http://www.efet.gr/haccp.pdf>

αποτελέσουν και οδηγό εφαρμογής. Το άρθρο 5 του Κανονισμού 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου επί της υγιεινής των τροφίμων απαιτεί οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων να θεσπίσουν, εφαρμόζουν και να διατηρούν παγίως διαδικασίες που βασίζονται στις Αρχές του HACCP. Η βασική νέα θεώρηση επιτρέπει οι αρχές του HACCP να εφαρμόζονται με την απαιτούμενη ευκαμψία σε όλες τις περιπτώσεις.

Στον Κανονισμό 852/2004, κλειδιά για την απλοποιημένη μεθοδολογία HACCP είναι:

(α) Το σχετικό 15 του ίδιου του κανονισμού το οποίο αναφέρει: “οι απαιτήσεις σχετικά με το HACCP θα πρέπει να λαμβάνουν υπόψη τις αρχές του Codex Alimentarius. Θα πρέπει να είναι αρκετά ευέλικτες ώστε να είναι δυνατόν να εφαρμόζονται σε όλες τις περιστάσεις, συμπεριλαμβανομένων των μικρών επιχειρήσεων...”.

(β) Η σαφής αναφορά στο άρθρο 5(1) του Κανονισμού 852/2004 ότι η μεθοδολογία πρέπει να βασίζεται στις αρχές του HACCP.

(γ) Η αναφορά στο άρθρο 5(2)(ζ) ότι η ανάγκη για την κατάρτιση εγγράφων και φακέλων πρέπει να είναι ανάλογη με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων.

(δ) Το άρθρο 5(5) του Κανονισμού το οποίο επιτρέπει την υιοθέτηση ρυθμίσεων για την διευκόλυνση της εφαρμογής της απαίτησης του HACCP από ορισμένους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων. Αυτές περιλαμβάνουν οδηγούς εφαρμογής των αρχών του HACCP.

Επίσης, στον Κανονισμό 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29^{ης} Απριλίου 2004, για τη διενέργεια επίσημων ελέγχων προβλέπεται: Στο σχετικό (12) αναφέρεται “οι επίσημοι έλεγχοι θα πρέπει να πραγματοποιούνται με τις κατάλληλες τεχνικές που αναπτύχθηκαν για τον σκοπό αυτό,.....ή για να εξασφαλιστεί ότι οι αρμόδιες αρχές λαμβάνουν αποφάσεις ομοιόμορφα, ιδίως όσον αφορά την εφαρμογή των αρχών της ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP)”.....Επομένως, η υποχρέωση ανάπτυξης, εφαρμογής και διατήρησης μιας μόνιμης διαδικασίας που βασίζεται στις αρχές του HACCP αποτελεί υποχρέωση.»

Η συνεισφορά των προτύπων συστημάτων διαχείρισης στην ανταγωνιστικότητα των επιχειρήσεων είναι αδιαμφισβήτητα σημαντική. Οργανισμοί ανεξαρτήτου μεγέθους και κλάδου δραστηριότητας σε όλο τον κόσμο εφαρμόζουν ένα ή περισσότερα πρότυπα συστήματα διαχείρισης. Έτσι, μέσω της χρήσης προτύπων εξασφαλίζεται:

- Συμβατότητα προϊόντων ανεξαρτήτως προέλευσης
- Συστηματική διάχυση τεχνογνωσίας

- Αξιοπιστία/ ασφάλεια προϊόντων¹⁰

Με δεδομένη την σημασία των προτύπων, σε κάθε χώρα του αναπτυσσόμενου κόσμου έχει συσταθεί ο αντίστοιχος οργανισμός με στόχο την έκδοση των εθνικών προτύπων της χώρας αυτής. Ο Ελληνικός φορέας είναι ο Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης (ΕΛΟΤ), που ιδρύθηκε το 1978. Ο κύριος εξειδικευμένος φορέας για την έκδοση διεθνών προτύπων με παγκόσμια αποδοχή είναι ο Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης (International Organization for Standard) ISO.

Τα πρότυπα της σειράς ISO 9000 εκδόθηκαν το 1987, από το Διεθνή Οργανισμό Τυποποίησης. Οι αλλαγές που πραγματοποιήθηκαν το 1994 στο πρότυπο ISO 9000 διέυρυναν τις περιοχές εφαρμογής του προτύπου. Εκείνη τη χρονική στιγμή αναγνωρίστηκε η ανάγκη για μεγαλύτερες αλλαγές με αποτέλεσμα την έκδοση του ISO 9000:2000. Το ISO 9001:2000 αναθεωρήθηκε το 2000 με στόχο τη συνεχή βελτίωση¹¹, την αφοσίωση στον πελάτη και όχι τον περιορισμό μόνο στη διασφάλιση της ποιότητας των προϊόντων της επιχείρησης.¹² Όσο η κοινωνία εξελίσσεται και αναπτύσσεται τόσο και οι απαιτήσεις των πελατών αυξάνονται. Είναι αναγκαία η διαρκής βελτίωση του συνόλου των διαδικασιών, η ύπαρξη μετρήσιμων στόχων, η διαθεσιμότητα πόρων και η ανάλυση των δεδομένων.

Το πρότυπο διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων ISO 22000 εκδόθηκε το 2005, ως μια πρώτη προσπάθεια ένταξης του ελέγχου των κινδύνων που σχετίζονται με την παραγωγή και διάθεση τροφίμων σε ένα ΠΣΔ (Πρότυπο Σύστημα Διαχείρισης). Εκροή – στόχος του προτύπου είναι οι επιδόσεις ασφάλειας τροφίμων και αφορά όλους τους οργανισμούς που άμεσα ή έμμεσα εμπλέκονται στον ευρύτερο κύκλο παραγωγής και διάθεσης των προϊόντων αυτών. Σκοπός του προτύπου ISO 22000 αποτελεί η ενσωμάτωση των αρχών του συστήματος HACCP σε ένα ολοκληρωμένο σύστημα διοίκησης.¹³

Το νέο διεθνές πρότυπο¹⁴ ISO 22000 βασίστηκε σε υφιστάμενα εθνικά πρότυπα όπως το ισχύον Ελληνικό πρότυπο ΕΛΟΤ 1416:2000 «Σύστημα

¹⁰ Δερβιτσιώτης, Κ.Ν., Λαγοδήμος, Α.Γ., Ανταγωνιστικότητα των επιχειρήσεων, Β' Έκδοση, σελ. 376, Οικονομική Βιβλιοθήκη, 2007.

¹¹ Bendell Tony, "The Implications of the changes to ISO 9000 for organizational excellence", Measuring Business Excellence, Vol.4, No. 3, 2000, p.11.

¹² Tsim Y.C., Yeung V.W.S., Leung Edgar T.C., "An Adaptation to ISO 9001:2000 for certified organizations", Managerial Auditing Journal, 17/5, 2002, p.11.

¹³ Δερβιτσιώτης, Κ.Ν., Λαγοδήμος, Α.Γ., Ανταγωνιστικότητα των επιχειρήσεων, Β' Έκδοση, σελ. 431, Οικονομική Βιβλιοθήκη, 2007.

¹⁴ "Ως πρότυπο μπορεί να οριστεί ένα σύνολο προδιαγραφών που προσδιορίζουν (μερικά ή ολικά) τα χαρακτηριστικά μιας υλικής (ή μη) οντότητας". Δερβιτσιώτης, Κ.Ν., Λαγοδήμος, Α.Γ., Ανταγωνιστικότητα των επιχειρήσεων, Β' Έκδοση, σελ. 375. Οικονομική Βιβλιοθήκη, 2007.

διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων – Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP)» και στις εμπειρίες εφαρμογής τους.

Οι κυριότερες αλλαγές του ΕΛΟΤ EN ISO 22000 σε σχέση με το ΕΛΟΤ 1416, είναι:

- επέκταση του πεδίου εφαρμογής του προτύπου για να περιληφθούν όλες οι επιχειρήσεις της αλυσίδας τροφίμων από την παραγωγή ζωοτροφών και την πρωτογενή παραγωγή αλλά και οι επιχειρήσεις έμμεσα εμπλεκόμενες στην αλυσίδα τροφίμων, όπως προμηθευτές εξοπλισμών, συσκευασιών, παρασιτοκτόνων, κτηνιατρικών φαρμάκων, καθαριστικών/απολυμαντικών, που μπορεί να εισάγουν κινδύνους στην αλυσίδα τροφίμων με τα προμηθευόμενα υλικά ή υπηρεσίες.
- «οι κίνδυνοι που απαιτούν έλεγχο» περιλαμβάνουν τους κινδύνους που διαχειρίζονται με CCP (κρίσιμα σημεία ελέγχου, ουσιαστικά με συνεχή ή παρακολούθηση με επαρκή συχνότητα για την έγκαιρη λήψη διορθωτικών ενεργειών) αλλά και μέσω προαπαιτούμενων προγραμμάτων (παρακολούθηση με πιο αραιή συχνότητα).
- προβλέπονται διαδικασίες για ανταπόκριση σε έκτακτα περιστατικά για την αντιμετώπιση κινδύνων που δεν περιλαμβάνονται συνήθως στην ανάλυση κινδύνων, όπως κίνδυνοι από φυσικές καταστροφές, περιβαλλοντική επιμόλυνση, διακοπή ρεύματος, βιοτρομοκρατία ή ...πρωτοσέλιδα με αναντιστοιχία κινδύνων και πραγματικής διακινδύνευσης για τους καταναλωτές
- πέραν των απαιτήσεων για την εσωτερική επικοινωνία εντός της επιχείρησης, προστίθενται απαιτήσεις για την εξωτερική επικοινωνία, ανάμεσα στις 2 επιχειρήσεις της αλυσίδας τροφίμων αλλά και με αρχές και σχετικούς με την ασφάλεια τροφίμων οργανισμούς.
- εναρμόνιση με άλλα πρότυπα για συστήματα διαχείρισης όπως το ISO 9001:2000. Οι αλλαγές που προέκυψαν είναι στη δομή του προτύπου, προσθήκη της διεργασίας βελτίωσης, παράθεση συγκεκριμένων εισερχομένων και αποτελεσμάτων στην ανασκόπηση από τη διοίκηση και απαίτηση για μετρήσιμους στόχους στην πολιτική.¹⁵

Το ISO 22000 μπορεί να εφαρμοσθεί από όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων (από την πρωτογενή παραγωγή μέχρι τον καταναλωτή) και από προμηθευτές των

¹⁵ <http://www.elot.gr/announcement/eloteniso22000gr.pdf>

επιχειρήσεων τροφίμων που είναι πιθανό να εισαγάγουν στην επιχείρηση κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων. Αναφέρεται δηλαδή, σε όλη την αλυσίδα παραγωγής. Καθώς ο κίνδυνος μπορεί να εισαχθεί σε οποιοδήποτε στάδιο της αλυσίδας τροφίμων, είναι απαραίτητος ο αποτελεσματικός έλεγχος και η εξάλειψη ή ελαχιστοποίηση των κινδύνων σε ένα αποδεκτό επίπεδο, σε κάθε κρίκο της αλυσίδας τροφίμων. Το πρότυπο έχει εφαρμογή σε όλων των ειδών τις επιχειρήσεις που σχετίζονται με άμεσο ή έμμεσο τρόπο με την αλυσίδα τροφίμων.

Το πρότυπο ISO 22000 καθορίζει απαιτήσεις για ένα σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, το οποίο δίνει τη δυνατότητα σε ένα οργανισμό:

- να επιδεικνύει την ικανότητα του να ελέγχει τους κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων με σκοπό την διαρκή παροχή ασφαλών τελικών προϊόντων-τροφίμων, που ικανοποιούν τις απαιτήσεις πελατών και σχετικών νόμων
- να αυξήσει την ικανοποίηση των πελατών μέσω του αποτελεσματικού ελέγχου των κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων διεργασιών επικαιροποίησης του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (ΣΔΑΤ)
- να αναπτύξει, υλοποιήσει, λειτουργήσει, διατηρήσει και βελτιώσει ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων με στόχο την παροχή ασφαλών τροφίμων στον καταναλωτή
- να προσδιορίζει και αξιολογεί τις απαιτήσεις των πελατών και να επιδεικνύει συμμόρφωση με τις εκφρασμένες απαιτήσεις των καταναλωτών
- να επιδεικνύει αποτελεσματική επικοινωνία με πελάτες και άλλα ενδιαφερόμενα μέρη στην τροφική αλυσίδα
- να επιδεικνύει συμμόρφωση με τις κανονιστικές και νομικές απαιτήσεις που αφορούν την ασφάλεια τροφίμων
- να διασφαλίζει τη συμμόρφωση με τη δεδηλωμένη πολιτική της ασφάλειας τροφίμων
- να επιδεικνύει την εν λόγω συμμόρφωσή του σε άλλους οργανισμούς
- να επιδιώξει την πιστοποίηση / καταχώρηση σε μητρώο του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων από ανεξάρτητο φορέα.¹⁶

Ο κλάδος τροφίμων και ποτών κατέχει ηγετική θέση στην Ε.Ε. με ετήσια παραγωγή που υπερβαίνει τα 600 δις. €, ή αλλιώς περίπου το 15% της συνολικής

¹⁶ http://www.safety-meat.org/deliv/about_ISO_9001_traineesGR.doc

εξαγωγής. Σε παγκόσμια σύγκριση εμφανίζεται η Ε.Ε. ως ο μεγαλύτερος παραγωγός προϊόντων τροφίμων και ποτών.¹⁷ Γίνεται εύκολα αντιληπτό, το πόσο σημαντικό είναι μέσα σε ένα τόσο ανταγωνιστικό και περίπλοκο περιβάλλον, να υπάρχουν τέτοια κριτήρια και προδιαγραφές, έτσι ώστε να επιτυγχάνεται το βέλτιστο αποτέλεσμα. Για την βιωσιμότητα της κάθε επιχείρησης και ιδίως των μικρομεσαίων επιχειρήσεων σε ένα τόσο διεθνοποιημένο περιβάλλον, είναι μονόδρομος η εναρμόνιση με κάποιο σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων. *“Για να κερδίσουν μερίδιο αγοράς στην παγκόσμια αγορά οι μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις, οφείλουν να εναρμονιστούν με τις απαιτήσεις του Διεθνώς προτύπου ISO 22000”*.¹⁸ Ένα από τα πιο σημαντικά οφέλη από τα διεθνή χρήση ενός αμοιβαία αποδεκτού προτύπου, όπως το ISO 22000, είναι η κοινή γλώσσα για την κατανόηση του τρόπου της ασφάλειας σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας. Ένα επίσης, από τα οφέλη του προτύπου ISO 22000, είναι ότι εφαρμόζεται με σχετική ευκολία σε επιχειρήσεις που έχουν εφαρμόσει άλλο πρότυπο. Για παράδειγμα το πρότυπο ISO 22000, χρησιμοποιεί την ίδια συστημική προσέγγιση με τα πρότυπα ISO 9000 και ISO 14001.¹⁹ Μερικά ακόμη οφέλη είναι η καλύτερη διαχείριση των εγγράφων της επιχείρησης, η αύξηση της εμπιστοσύνης των πελατών, το σωστά οργανωμένο εργασιακό περιβάλλον, η συνοχή μεταξύ των διεργασιών σε όλο το μήκος της επιχείρησης όπως επίσης και η βελτίωση της προσλαμβανόμενης αξίας του πελάτη.²⁰ Άλλα εξίσου σημαντικά πλεονεκτήματα αποτελούν η βελτίωση της εικόνας της επιχείρησης, η αύξηση του μεριδίου αγοράς και η αύξηση των πωλήσεων, η μείωση των παραπόνων των πελατών, η κινητοποίηση τόσο των εργαζομένων όσο και της διοίκησης, οι επικοινωνητικές συνεργασίες με προμηθευτές, η ανάπτυξη διαδικασιών και διεργασιών²¹, η βελτίωση των διεργασιών, η βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος ή της υπηρεσίας και η βελτίωση των μηχανισμών ελέγχου.²²

Η εικόνα διάδοσης των ΠΣΔ στην Ελλάδα θα ήταν ελλιπής χωρίς κάποια στοιχεία δραστηριότητας των κύριων χρηστών. Πρόσφατες μελέτες έχουν δείξει ότι οι επιχειρήσεις που πρωτίστως υιοθετούν ΠΣΔ ανήκουν κυρίως στην βιομηχανία, όπου ο κλάδος τροφίμων και ποτών (αποκλειστικά λόγω του απόλυτου μεγέθους του) είναι

¹⁷ http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_en.pdf

¹⁸ Patricia R. Francis, Executive Director of the International Trade Center, στην Εισαγωγή του ISO 22000 – Food Safety Management Systems, 2007.

¹⁹ http://www.ifsqn.com/articles_detail.php?newsdesk_id=140&t=the%2bfood%2bchain

²⁰ Bhuiyan N., Alam N., “An investigation into issues related to the latest version of ISO 9000”, Total Quality Management, Vol. 16, No.2, 199-213, March 2005

²¹ Dick Gavin P.M., “ISO 9000 certification benefits, reality or myth?”, The TQM Magazine, Vol.12, No.6, 2000, p. 367.

²² Casadesus M., Karapetrovic S., “An empirical study of the benefits and costs of ISO 9001:2000 compared to ISO 9001/2/3” Total Quality Management, Vol.16, No.1, 105-120, Jan.2005.

κυρίαρχος, με όλους τους άλλους κλάδους να ακολουθούν (όπως χημικά, φάρμακα κ.λ.π.). Είναι αξιοσημείωτο ότι, με εξαίρεση ορισμένους συγκεκριμένους κλάδους (κυρίως κατασκευές, ναυτιλία, εξοπλισμός εργαστηρίων, ιατρικός εξοπλισμός και καύσιμα/λιπαντικά), η χρήση ΠΣΔ στο εμπόριο και στις υπηρεσίες είναι σχεδόν ανύπαρκτη. Τέλος, αξίζει να τονιστεί το γενικό εύρημα ότι η υιοθέτηση ΠΣΔ αποφασίζεται πρωτίστως από τις συγκριτικά μεγαλύτερες σε μέγεθος επιχειρήσεις σχεδόν σε όλες τις δραστηριότητες και κλάδους.²³

Έτσι, λοιπόν, σε μια τόσο διευρυμένη και ανταγωνιστική αγορά, πρέπει να εφοδιαστεί η κάθε επιχείρηση με τα κατάλληλα «εφόδια», ώστε να είναι ανταγωνιστική και βιώσιμη. Στην προκειμένη περίπτωση, όπου οι δραστηριότητες της εταιρίας – όσον αφορά το Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων-αφορούν την Αποθήκευση, Εμπορία και Διανομή ποτών, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη και κάποιες άλλες διαστάσεις.

Η ταχύτητα ανταπόκρισης της επιχείρησης στην ικανοποίηση της ζήτησης.(Time-Based Competition)²⁴. Δηλαδή, η επιδίωξη για ταχύτερη δυνατή ανταπόκριση μεταξύ των διαδοχικών σταδίων, από την προμήθεια, την παραλαβή, την αποθήκευση, έως την φόρτωση, την διανομή και την εκφόρτωση και παράδοση. Τα οφέλη από τα συμπίεση του χρόνου ολοκλήρωσης των διαδικασιών είναι, η αύξηση των πωλήσεων, η αύξηση του μεριδίου αγοράς, η αύξηση της παραγωγικότητας και εν τέλει η αύξηση της κερδοφορίας.

Οι υποδομές της επιχείρησης για την αποθήκευση, προετοιμασία και μεταφορά των ποτών. Δηλαδή, οι κατάλληλες αποθήκες με παλετοθέσεις, η χρήση σύγχρονου προγράμματος μηχανοργάνωσης καθώς και τα κατάλληλα φορτηγά οχήματα για την αποστολή και παράδοση των προϊόντων στον πελάτη.

Η επιβράβευση για ολοκληρωτική συμμετοχή και χρήση των γνώσεων και της δημιουργικότητας όλου του εργατικού δυναμικού σε όλο το φάσμα των διαδικασιών. Όταν παρέχονται τα κατάλληλα εργαλεία για σωστές αποφάσεις, ελευθερία κινήσεων και ενθάρρυνση για συνεισφορά, η επίτευξη καλύτερης ποιότητας προϊόντων και η βελτίωση των παραγωγικών διαδικασιών είναι θέμα χρόνου.²⁵

²³ Δερβιτσιώτης, Κ.Ν., Λαγοδήμος, Α.Γ., *Ανταγωνιστικότητα των επιχειρήσεων*, Β' Έκδοση, σελ. 391, Οικονομική Βιβλιοθήκη, 2007.

²⁴ Δερβιτσιώτης, Κ.Ν., Λαγοδήμος, Α.Γ., *Ανταγωνιστικότητα των επιχειρήσεων*, Β' Έκδοση, σελ. 311 Οικονομική Βιβλιοθήκη, 2007.

²⁵ Aldowaisan. Tariq. A., Youssef Ashrafs. "An ISO 9001:2000-based framework for realizing quality in small businesses", *The International Journal of Management Science*, 04-10-2004 Article in Press, p2.

Η μεγάλη αποδοχή και αναγνωρισιμότητα των προτύπων αυτών από την αγορά αποτυπώνονται πλήρως και στα υπάρχοντα δεδομένα διάδοσης των πλέον δημοφιλών ΠΣΔ παγκοσμίως, αλλά και στην Ελλάδα. Είναι βέβαιο ότι η παρατηρούμενη έντονη τάση των επιχειρήσεων για πιστοποίηση, όχι μόνο θα ενισχυθεί, αλλά και θα επεκταθεί και σε πρότυπα που δεν θεωρούνται ακόμη ως ιδιαίτερα δημοφιλή. Συγχρόνως, και νέα ΠΣΔ για την διαχείριση άλλων εκρών-στόχο προφανώς θα δημιουργηθούν, ενώ ορισμένα από τα υπάρχοντα μπορεί να συγχωνευτούν μεταξύ τους. Η ιστορία των ΠΣΔ βρίσκεται ακόμη εν τω γεννάσθαι.²⁶

Τα πρότυπα συστήματα διαχείρισης έχουν λάβει σημαντική θέση στα εφόδια της επιχείρησης για τη συνεχή προσπάθεια βελτίωσης της ανταγωνιστικότητάς της. Σημαντικό σημείο στην επιτυχία της εφαρμογής οποιουδήποτε συστήματος, είναι η Διοίκηση, τα Στελέχη και όλοι οι εργαζόμενοι της Επιχείρησης να τηρούν την προκαθορισμένη «πολιτική» της Επιχείρησης και να προωθούν κάθε ενέργεια που προάγει και συντηρεί την ποιότητα, την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων.

²⁶ Δερβιτσιώτης, Κ.Ν., Λαγοδήμος, Α.Γ., Ανταγωνιστικότητα των επιχειρήσεων, Β' Έκδοση, σελ. 411-412, Οικονομική Βιβλιοθήκη, 2007.

ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Το Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων δεν είναι ένα νέο σύστημα. Η εφαρμογή του ξεκίνησε το 1964 από την εταιρία Pillsbury Co²⁷, η οποία σε συνεργασία με την NASA και τον Αμερικανικό στρατό και την αεροπορία (Natick Laboratories of the U.S.Army & U.S.Air Force), προσπαθούσε να παρέχει ασφαλή τρόφιμα για τις πρώτες επανδρωμένες διαστημικές αποστολές²⁸. Η ανάπτυξη της μεθόδου μηδενισμού ελαττωμάτων (zero defects), ήταν απόδειξη γι'αυτούς που προσπαθούσαν να παρέχουν όσο το δυνατόν πιο ασφαλή προϊόντα τροφίμων.

Το σύστημα HACCP άρχισε ευρέως να χρησιμοποιείται από τις βιομηχανίες από τα τέλη της δεκαετίας του '70²⁹. Το 1971 γίνεται η πρώτη παρουσίαση του HACCP στο Εθνικό Συνέδριο για την Προστασία των Τροφίμων (National Conference of Food Protection), στις Η.Π.Α.

Το 1980 αναγνωρίζεται το HACCP για την χρησιμότητά του, από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας (WHO). Το 1985 η Διεθνής Ακαδημία Επιστημών (National Academy of Sciences) συνιστά, να υιοθετηθεί το HACCP από τις ρυθμιστικές αρχές και να γίνει υποχρεωτικό για όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων.

Το 1992 εκδίδεται από την NACMCF η αναθεωρημένη μορφή του οδηγού για την εφαρμογή του HACCP, όπου περιλαμβάνονται αναλυτικότερα οι 7 αρχές, όλοι οι σημαντικοί ορισμοί, καθώς και το διάγραμμα αποφάσεων για τον προσδιορισμό των κρίσιμων σημείων.

Το 1993 εκδίδονται οδηγίες (Codex Guidelines for the Application of the HACCP System) από τον FAO/ WHO Codex Alimentarius Commission για την εφαρμογή του HACCP. Η τότε Ευρωπαϊκή Κοινότητα εκδίδει τις κάθετες οδηγίες που στηρίζονται στις αρχές του HACCP. Όπως, 92/5/ΕΟΚ, για τα κρέατα, 92/46/ΕΟΚ, για το γάλα, 91/493/ΕΟΚ και 92/48/ΕΟΚ, για τα ιχθυρά και την οριζόντια 93/43/ΕΟΚ, για την υγιεινή των τροφίμων, με την οποία γίνεται υποχρεωτική η εφαρμογή του HACCP από τις επιχειρήσεις τροφίμων. Την δεκαετία 1990, αναπτύσσονται εθνικά πρότυπα από πολλές χώρες, όπως, την Αυστραλία, Ιρλανδία, Γερμανία, ΗΠΑ, Δανία, Ολλανδία. Η δημοσίευση του πρώτου Διεθνούς Προτύπου ISO 22000 από τον Διεθνή Οργανισμό Τυποποίησης, πραγματοποιείται την 01-09-2005.

²⁷ Δερβιτσιώτης, Κ.Ν., Λαγοδήμος, Α.Γ., Ανταγωνιστικότητα των επιχειρήσεων, Β' Έκδοση, σελ. 431, Οικονομική Βιβλιοθήκη, 2007.

²⁸ <http://www.haccpforexcellence.com/page2.html>

²⁹ <http://edis.ifas.ufl.edu/FS122>

ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP³⁰

Αρχή 1: Προσδιορισμός και ανάλυση των κινδύνων (*Hazard Analysis*) και καθορισμός των απαραίτητων προληπτικών μέτρων για τον έλεγχό τους.

Προσδιορισμός των πιθανών κινδύνων που σχετίζονται με την παραγωγή των τροφίμων σε όλα τα στάδια, από την παραλαβή των πρώτων υλών, την παραγωγική διαδικασία, μέχρι την τελική προετοιμασία και κατανάλωσή τους. Αξιολόγηση της πιθανότητας εμφάνισης των κινδύνων και προσδιορισμός των προληπτικών μέτρων για τον έλεγχό τους.

Αρχή 2: Προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (*Critical Control Points*)

Τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (C.C.P.) είναι τα σημεία της παραγωγικής διαδικασίας στα οποία μπορεί να εφαρμοστεί έλεγχος απαραίτητος για την πρόληψη ή εξάλειψη ή τη μείωση σε αποδεκτά επίπεδα ενός κινδύνου για την ασφάλεια των τροφίμων. Ο προσδιορισμός ενός Κρίσιμου Σημείου Ελέγχου απαιτεί μια λογική προσέγγιση.

Αρχή 3: Καθιέρωση κρίσιμων ορίων για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.

Τα κρίσιμα όρια αναφέρονται σε καθοριζόμενα όρια μιας παρατήρησης, μέτρησης ή παραμέτρου και αποτελούν τα «απόλυτα όρια αποδοχής» για το κάθε κρίσιμο σημείο. Το κρίσιμο όριο είναι η τιμή / κριτήριο το οποίο διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό.

Αρχή 4: Σύστημα παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.

Δημιουργείται ένα ολοκληρωμένο σύστημα ελέγχου, στο οποίο καθορίζονται σαφώς οι απαιτήσεις εποπτείας, ελέγχου και καταγραφής για τη διατήρηση των κρίσιμων σημείων ελέγχου εντός των Κρίσιμων Ορίων.

Αρχή 5: Καθιέρωση των διορθωτικών ενεργειών για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.

Καθορίζονται οι διαδικασίες για την ανάληψη διορθωτικών ενεργειών σε περιπτώσεις κατά τις οποίες διαπιστώνονται αποκλίσεις και κατανέμονται οι

³⁰ FAO/WHO (Food and Agriculture Organisation/World Health Organisation), Codex Alimentarius Commission: Codex Guidelines for the Application of the Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) System. Publication: CAC/GL 18-1993
<http://www.afdo.org/afdo/HACCP/Seven-HACCP-Principles.cfm>

αρμοδιότητες για την εφαρμογή τους. Στις διορθωτικές ενέργειες περιέχονται τόσο όσες αφορούν στην επαναφορά της διεργασίας εντός των αποδεκτών ορίων, όσο και όσες αφορούν στη διαχείριση των παραχθέντων προϊόντων κατά το χρόνο στον οποίο η διαδικασία ήταν εκτός ελέγχου.

Αρχή 6: Καθιέρωση διαδικασιών επαλήθευσης και επικύρωσης του συστήματος HACCP.

Πρέπει να αναπτυχθούν όλες οι αναγκαίες διαδικασίες επαλήθευσης για τη σωστή συντήρηση του συστήματος HACCP και τη διασφάλιση της ομαλής και αποτελεσματικής του λειτουργίας.

Αρχή 7: Καθιέρωση της τεκμηρίωσης της λειτουργίας του συστήματος HACCP.

Είναι επιβεβλημένο, να ενημερώνονται και να τηρούνται αρχεία μέσω των οποίων θα πιστοποιείται η σωστή εφαρμογή του συστήματος HACCP, θα ελέγχεται η εκτέλεση των διορθωτικών ενεργειών (στις περιπτώσεις απόκλισης) και κατά τον τρόπο αυτό θα αποδεικνύεται η παραγωγή ασφαλών προϊόντων στις ελεγκτικές αρχές.

ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005

Εισαγωγή

Το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 αποτελεί την ελληνική έκδοση του Ευρωπαϊκού Προτύπου EN ISO 22000 και αντικαθιστά, από 31/03/2006 το Ελληνικό Πρότυπο ΕΛΟΤ 1416:2000. Σύμφωνα με τους Ευρωπαϊκούς Κανονισμούς CEN/CENELEC «Κοινοί Κανόνες για τις Εργασίες Τυποποίησης» και τον «Κανονισμό Σύνταξης και Έκδοσης Ελληνικών Προτύπων» του ΕΛΟΤ, αυτό το Ευρωπαϊκό Πρότυπο επικυρώθηκε ως Ελληνικό Πρότυπο στις 29/09/2005 και η έκδοσή του στην Ελληνική γλώσσα εγκρίθηκε στις 27/01/2006.

Η ασφάλεια τροφίμων συνδέεται με την ύπαρξη βλαπτικών παραγόντων, των κινδύνων, στα τρόφιμα. Επειδή η εισαγωγή των κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων (εφεξής κινδύνων) μπορεί να παρουσιαστεί σε οποιοδήποτε στάδιο της αλυσίδας παραγωγής των τροφίμων, είναι απαραίτητο να υπάρχει κατάλληλος έλεγχος στα διάφορα στάδια της αλυσίδας τροφίμων. Η ασφάλεια τροφίμων διασφαλίζεται με τις συνδυασμένες προσπάθειες όλων των επιχειρήσεων (εφεξής οργανισμών) της αλυσίδας τροφίμων.

Οι οργανισμοί της αλυσίδας τροφίμων περιλαμβάνουν τις επιχειρήσεις που ασχολούνται με την παραγωγή ζωοτροφών, την πρωτογενή παραγωγή, τη μεταποίηση, τη μεταφορά, την αποθήκευση μέχρι τη λιανική πώληση και διάθεση των τροφίμων στον καταναλωτή. Στους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων συμπεριλαμβάνονται οι εταιρείες παροχής υπηρεσιών, οι υπεργολάβοι και οι προμηθευτές των ως άνω οργανισμών π.χ. εξοπλισμού, συσκευασίας, καθαριστικών, προσθέτων και συστατικών.

Το παρόν Διεθνές πρότυπο προδιαγράφει τις απαιτήσεις για ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων που συνδυάζει τα παρακάτω κοινώς αποδεκτά βασικά συστατικά στοιχεία ώστε να διασφαλίζεται η ασφάλεια τροφίμων σε όλη την έκταση της αλυσίδας τροφίμων μέχρι την κατανάλωση:

- αμοιβαία επικοινωνία στην αλυσίδα τροφίμων
- συστημική διαχείριση
- προαπαιτούμενα
- αρχές HACCP³¹

³¹ http://en.wikipedia.org/wiki/ISO_22000

Η επικοινωνία στην αλυσίδα τροφίμων είναι προϋπόθεση για την αναγνώριση και τον κατάλληλο έλεγχο όλων των κινδύνων που σχετίζονται με την ασφάλεια τροφίμων, σε κάθε στάδιο της αλυσίδας τροφίμων. Αυτό συνεπάγεται την επικοινωνία ανάμεσα στον οργανισμό και τους οργανισμούς που προηγούνται και ακολουθούν στην αλυσίδα τροφίμων. Η επικοινωνία με τους πελάτες και τους προμηθευτές για τους αναγνωρισμένους κινδύνους και τα λαμβανόμενα προληπτικά μέτρα ελέγχου θα βοηθήσει στο σαφέστερο προσδιορισμό των απαιτήσεων, π.χ. σχετικά με την σκοπιμότητα και τη δυνατότητα ικανοποίησής τους και την επίπτωση στο παραδοτέο, τελικό προϊόν.

Η αναγνώριση του ρόλου κάθε οργανισμού και της θέσης του στην αλυσίδα τροφίμων είναι προϋπόθεση για τη διασφάλιση αμοιβαίας επικοινωνίας, ώστε στο τέλος, η αλυσίδα τροφίμων να διαθέσει ασφαλή τρόφιμα στον καταναλωτή.

Τα πιο αποτελεσματικά συστήματα ασφάλειας τροφίμων καθιερώνονται, λειτουργούν και ενημερώνονται στο πλαίσιο ενός δομημένου συστήματος διαχείρισης και ενσωματώνονται στις συνολικές δραστηριότητες διαχείρισης του οργανισμού. Κατά αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται το μέγιστο όφελος για τον οργανισμό και τα ενδιαφερόμενα μέρη. Αυτό το Διεθνές πρότυπο εναρμονίζεται με το ISO 9001, προκειμένου να ενισχυθεί η συμβατότητα των δύο προτύπων.

Το παρόν Διεθνές πρότυπο δύναται να εφαρμοστεί ανεξάρτητα από άλλα πρότυπα συστημάτων διαχείρισης. Ωστόσο ο οργανισμός μπορεί να εφαρμόσει το πρότυπο ενσωματώνοντας το σε ένα υφιστάμενο σύστημα διαχείρισης. Αλλά και να χρησιμοποιήσει το εφαρμοζόμενο σύστημα διαχείρισης για να καθιερώσει ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων σε συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του παρόντος Διεθνούς προτύπου.

Στο παρόν Διεθνές πρότυπο ενσωματώνονται οι αρχές HACCP (Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου) και τα βήματα εφαρμογής του HACCP, της επιτροπής του Codex Alimentarius (Codex). Αυτό το πρότυπο εισάγει το συνδυασμό του σχεδίου HACCP με τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCPs) και τα προαπαιτούμενα προγράμματα. Η ανάλυση κινδύνων είναι η βασική διεργασία για ένα αποτελεσματικό σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων, καθώς η διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων βοηθά στην οργάνωση της απαιτούμενης γνώσης για την καθιέρωση ενός αποτελεσματικού συνδυασμού προληπτικών μέτρων ελέγχου.

Το παρόν Διεθνές πρότυπο απαιτεί την αναγνώριση και την αξιολόγηση όλων των πιθανών κινδύνων που λογικά αναμένεται να εμφανιστούν στην αλυσίδα τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των κινδύνων που συνδέονται με το είδος των διεργασιών και των χρησιμοποιούμενων εγκαταστάσεων και εξοπλισμών. Έτσι

μπορεί να προσδιοριστεί και να τεκμηριωθεί, το γιατί κάποιοι αναγνωρισμένοι κίνδυνοι απαιτείται ή όχι να ελέγχονται από το συγκεκριμένο οργανισμό.

Κατά την ανάλυση κινδύνων ο οργανισμός προσδιορίζει τη στρατηγική διασφάλισης του ελέγχου των κινδύνων συνδυάζοντας τα προαπαιτούμενα προγράμματα και το σχέδιο HACCP.

Το παρόν Διεθνές πρότυπο αντιμετωπίζει μόνο θέματα ασφάλειας τροφίμων. Η ίδια προσέγγιση του προτύπου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διαχείριση και άλλων ιδιαίτερων θεμάτων των τροφίμων (π.χ. ηθικά ζητήματα και ανησυχίες καταναλωτών).

Το παρόν Διεθνές πρότυπο αποσκοπεί στην εναρμόνιση, σε παγκόσμια κλίμακα, των απαιτήσεων για τη διαχείριση της ασφάλειας τροφίμων από τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων. Ειδικότερα, προορίζεται για τους οργανισμούς που επιδιώκουν να εφαρμόσουν, πέρα των νομικών απαιτήσεων, ένα εστιασμένο, συνεπές και ολοκληρωμένο σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων. Το πρότυπο επιβάλλει, μέσω του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων, την ικανοποίηση των εφαρμοστέων νομικών και κανονιστικών απαιτήσεων.

Αντικείμενο και πεδίο εφαρμογής

Το παρόν Διεθνές πρότυπο προδιαγράφει τις απαιτήσεις για ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων (εφεξής ΣΔΑΤ) προκειμένου οι οργανισμοί της αλυσίδας τροφίμων να καταδεικνύουν την ικανότητά τους στον έλεγχο των κινδύνων και να διασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων.

Το πρότυπο είναι εφαρμοστέο σε όλους, ανεξαρτήτως μεγέθους, τους οργανισμούς που εμπλέκονται στην αλυσίδα τροφίμων και επιθυμούν να εφαρμόσουν συστήματα για τη συνεπή παροχή ασφαλών προϊόντων. Η ικανοποίηση των απαιτήσεων του προτύπου μπορεί να υλοποιηθεί με την αξιοποίηση εσωτερικών και/ή εξωτερικών πόρων.

Το παρόν Διεθνές πρότυπο προδιαγράφει τις απαιτήσεις, ώστε ο οργανισμός:

α) να σχεδιάζει, να εφαρμόζει, να λειτουργεί, να συντηρεί και να επικαιροποιεί ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων, με σκοπό την παροχή προϊόντων, που σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση, είναι ασφαλή για τον καταναλωτή

β) να καταδεικνύει τη συμμόρφωση με τις εφαρμοστέες νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις για την ασφάλεια τροφίμων

γ) να αξιολογεί τις απαιτήσεις των πελατών και να τεκμηριώνει τη συμμόρφωση με τις διμερώς συμφωνημένες απαιτήσεις πελατών που αφορούν την ασφάλεια τροφίμων, ώστε να ενισχύει την ικανοποίηση του πελάτη

δ) να γνωστοποιεί αποτελεσματικά τα δεδομένα για τα θέματα ασφάλειας τροφίμων στους προμηθευτές, στους πελάτες και στα ενδιαφερόμενα μέρη

ε) να διασφαλίζει ότι εφαρμόζεται η δεδηλωμένη πολιτική ασφάλειας τροφίμων

στ) να καταδεικνύει τη συμμόρφωση με τη δεδηλωμένη πολιτική του για την ασφάλεια τροφίμων στα ενδιαφερόμενα μέρη και

ζ) να επιδιώκει την πιστοποίηση ή την καταχώρηση του ΣΔΑΤ σε μητρώο, από ανεξάρτητο φορέα ή την αυτοαξιολόγηση ή την ίδια δήλωση συμμόρφωσης με το παρόν Διεθνές πρότυπο.

Όλες οι απαιτήσεις του παρόντος Διεθνούς προτύπου είναι γενικές και μπορούν να εφαρμοστούν από όλους τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων, ανεξαρτήτως μεγέθους και πολυπλοκότητας. Οι οργανισμοί της αλυσίδας τροφίμων περιλαμβάνουν τους άμεσα ή έμμεσα εμπλεκόμενους οργανισμούς σε ένα ή περισσότερα στάδια της αλυσίδας τροφίμων. Οργανισμοί που συμμετέχουν άμεσα στην αλυσίδα τροφίμων είναι μεταξύ άλλων οι οργανισμοί παραγωγής ζωοτροφών, συγκομιδής, παραγωγής γεωργικών προϊόντων, παραγωγής συστατικών, μεταποίησης, λιανικής πώλησης, διάθεσης τροφίμων, τροφοδοσίας, υπηρεσιών καθαρισμού και απολύμανσης, μεταφοράς, αποθήκευσης και διανομής των τροφίμων. Οι οργανισμοί που συμμετέχουν έμμεσα στην αλυσίδα τροφίμων είναι, μεταξύ άλλων, οι προμηθευτές τους σε εξοπλισμό, καθαριστικά και απολυμαντικά, υλικά συσκευασίας και άλλα υλικά που μπορεί να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στο παρόν Εγχειρίδιο ΣΔΑΤ περιγράφεται η υψηλών προδιαγραφών τεχνογνωσία, που έχει αναπτύξει η Διοίκηση της εταιρείας με σκοπό την αποτελεσματική λειτουργία της, τη διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων και ως μέσο για να διασφαλίζεται ότι όλοι οι γνωστοί δυνητικοί κίνδυνοι εντός του πεδίου εφαρμογής του Συστήματος έχουν αναγνωρισθεί και ότι όλοι οι κίνδυνοι που απαιτούν έλεγχο ελέγχονται με τέτοιο τρόπο ώστε τα προϊόντα της επιχείρησης να συμμορφώνονται σε προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις

Το Εγχειρίδιο ΣΔΑΤ και οι πληροφορίες που περιέχει αποτελούν περιουσία της Διοίκησης της «**A.B.**». Απαγορεύεται η με κάθε τρόπο αναπαραγωγή του κειμένου αυτού χωρίς προηγούμενη έγγραφη άδεια της Διοίκησης της επιχείρησης. Το παρόν χρησιμοποιείται ως εσωτερικό έγγραφο της Διοίκησης της επιχείρησης και διανέμεται προς τρίτους με καλή πίστη. Η διανομή του προς τρίτους από μόνη της δεν συνεπάγεται καμιά συμβατική υποχρέωση της Διοίκησης της επιχείρησης προς αυτούς, παρά μόνο αν έχει συμφωνηθεί ρητώς και μόνο στην έκταση που έχει συμφωνηθεί.

Το παρόν Εγχειρίδιο έχει δομηθεί κατά τέτοιο τρόπο ώστε να συμβαδίζει με τη δομή του Προτύπου **ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005**. Απαρτίζεται από κεφάλαια ώστε να είναι σε εναρμόνιση με τα Κεφάλαια του Προτύπου:

1. Κεφάλαιο 1 : Εγχειρίδιο ΣΔΑΤ
2. Κεφάλαιο 2 : Παρουσίαση της εταιρείας
3. Κεφάλαιο 3 : Όροι και Ορισμοί
4. Κεφάλαιο 4 : Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων
5. Κεφάλαιο 5 : Ευθύνη της Διοίκησης
6. Κεφάλαιο 6 : Διαχείριση Πόρων
7. Κεφάλαιο 7 : Σχεδιασμός και Υλοποίηση Ασφαλών Προϊόντων
8. Κεφάλαιο 8 : Επαλήθευση, Επικύρωση και Βελτίωση του ΣΔΑΤ

1. ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΣΔΑΤ

1.1 ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΣΔΑΤ

Το παρόν Εγχειρίδιο έχει εκδοθεί με σκοπό να περιγράψει τις γενικές αρχές του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων που εφαρμόζει η εταιρεία «**A.B.**» έτσι ώστε να επιτυγχάνεται :

- Τήρηση της πολιτικής ασφάλειας τροφίμων της επιχείρησης
- Σχεδιασμός, παρακολούθηση και συνεχής βελτίωση των διεργασιών που σχετίζονται με την υλοποίηση του προϊόντος
- Ανταπόκριση στις απαιτήσεις του προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005
- Σαν συνέπεια των ανωτέρω, η μέγιστη ικανοποίηση των απαιτήσεων του πελάτη

Το Εγχειρίδιο αυτό αποτελεί τη βασική τεκμηρίωση αναφοράς του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων της επιχείρησης.

1.2 ΔΙΑΝΟΜΗ ΤΟΥ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΣΔΑΤ

Το πρωτότυπο Εγχειρίδιο ΣΔΑΤ βρίσκεται στην κατοχή του Συντονιστή Ο.Α.Τ. της εταιρείας. Η διανομή και συντήρηση του εγχειριδίου αποτελεί δική του ευθύνη. Τα αντίτυπα του εγχειριδίου διανέμονται με :

α) Ελεγχόμενη διανομή

Τα αντίτυπα είναι αριθμημένα και διανέμονται σε συγκεκριμένους αποδέκτες (βλ. § 1.4 Πίνακα Διανομής). Η τροποποίηση και η διανομή γίνονται με βάση τη διαδικασία **Δ 01** «**ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ ΚΑΙ ΤΗΡΗΣΗΣ ΑΡΧΕΙΩΝ ΤΟΥ ΣΔΑΤ**».

Σε όλο το προσωπικό της επιχείρησης κοινοποιείται η Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων της εταιρείας.

β) Μη ελεγχόμενη διανομή

Αντίτυπα μπορούν να διανέμονται και πέραν των παραπάνω αποδεκτών με την έγκριση του Συντονιστή Ο.Α.Τ. ή του Διαχειριστή αν συντρέχει ιδιαίτερος λόγος (π.χ. προβολή της πολιτικής ασφάλειας τροφίμων της επιχείρησης), όπως ορίζεται

και στη διαδικασία **Δ 01** «ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ ΚΑΙ ΤΗΡΗΣΗΣ ΑΡΧΕΙΩΝ ΤΟΥ ΣΔΑΤ».

1.3 ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ

Για αποφυγή πολλαπλής επανάληψης των ιδίων όρων σε σύντομα διαστήματα θα κωδικοποιηθούν παρακάτω ορισμένες συντομογραφίες οι οποίες θα χρησιμοποιούνται όπου κρίνεται σκόπιμο:

- ΣΔΑΤ: Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων
- ΕΣΔΑΤ: Εγχειρίδιο Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων
- Δ: Διαχειρίστρια
- ΣΟΑΤ.: Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων
- Ο.Α.Τ.: Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων

1.4 ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΣΔΑΤ

Αύξων Αριθμός Αντιγράφου	Τίτλος κατόχου
1	ΣΟΑΤ
2	Διαχειρίστρια
3	Φορέας Πιστοποίησης

1.5 ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΕΩΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΣΔΑΤ

Όπως περιγράφεται στη διαδικασία **Δ 01** «ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ ΚΑΙ ΤΗΡΗΣΗΣ ΑΡΧΕΙΩΝ ΤΟΥ ΣΔΑΤ», κάθε κεφάλαιο του εγχειριδίου ΣΔΑΤ είναι αυτόνομο, οπότε αν αναθεωρηθεί ένα κεφάλαιο επανεκδίδεται και επαναδιανέμεται αυτό μόνο. Ο ΣΟΑΤ φροντίζει για την ενημέρωση του παρόντος πίνακα σε όλα τα ελεγχόμενα αντίγραφα των κατόχων.

Κεφάλαιο	Έκδοση – Αναθεώρηση- Ημερομηνία	Αριθμός σελίδας	Επηρεαζόμενα κεφάλαια / σελίδες εγχειριδίου	Σχόλια – Σύντομη Περιγραφή Τροποποίησης	Υπογραφή ΣΟΑΤ

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

Η εταιρεία «**A.B.**» ιδρύθηκε το 1990. Οι δραστηριότητες της εταιρείας που αφορούν στο Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων αφορούν σε **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΟΤΩΝ.**

Η εταιρεία συνεργάζεται με τις μεγαλύτερες εισαγωγικές εταιρείες στο χώρο των αλκοολούχων και μη ποτών.

Οι αποθηκευτικές εγκαταστάσεις της εταιρείας καλύπτουν συνολική επιφάνεια 2.500 τμ. Οι αποθηκευτικοί χώροι διαθέτουν 800 παλετοθέσεις. Ο εμπορικός στόλος της εταιρείας αριθμεί 8 οχήματα που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά και διανομή των προϊόντων.

Η εταιρεία εκτελεί διανομές σε όλη την Ελλάδα, Ηπειρωτική και Νησιωτική, μέσω δικτύου συνεργαζόμενων μεταφορικών εταιρειών.

3. ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ

Ασφάλεια τροφίμων: κατάσταση του τροφίμου που δεν προκαλεί βλάβη στην υγεία του καταναλωτή όταν το τρόφιμο παρασκευάζεται και/ή καταναλώνεται σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση

Αλυσίδα τροφίμων: ακολουθία των σταδίων και των λειτουργιών παραγωγής, επεξεργασίας, διανομής, αποθήκευσης και χειρισμού ενός τροφίμου και των συστατικών του από την πρωτογενή παραγωγή έως την κατανάλωση

Κίνδυνος για την ασφάλεια τροφίμων: βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας στο τρόφιμο, ή κατάσταση τροφίμου που μπορεί να προκαλέσει αρνητική επίπτωση στην υγεία

Πολιτική ασφάλειας τροφίμων: συνολικές προθέσεις και κατευθύνσεις του οργανισμού σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων

Τελικό προϊόν: προϊόν στο οποίο δεν πρόκειται να προστεθεί περαιτέρω εργασία από τον οργανισμό

Διάγραμμα ροής: σχηματική και συστηματική παρουσίαση της ακολουθίας και των αλληλεπιδράσεων των σταδίων παραγωγής του τελικού προϊόντος

Προληπτικό μέτρο ελέγχου: ενέργεια ή δραστηριότητα η οποία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός κινδύνου ή τη μείωσή του σε αποδεκτό επίπεδο

Προαπαιτούμενα: βασικές συνθήκες και δραστηριότητες που είναι απαραίτητες για τη διατήρηση κατάλληλου υγιεινού περιβάλλοντος στα διάφορα στάδια της αλυσίδας τροφίμων

Προαπαιτούμενα προγράμματα: προγράμματα που αξιολογούνται από την ανάλυση κινδύνων ως απαραίτητα για τον έλεγχο της πιθανότητας εισαγωγής κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων και/ή την επιμόλυνση ή τον πολλαπλασιασμό των κινδύνων στο προϊόν ή στο περιβάλλον επεξεργασίας

Κρίσιμο σημείο ελέγχου (CCP): σημείο στο οποίο μπορεί να εφαρμόζεται έλεγχος απαραίτητος για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός κινδύνου ή τη μείωσή του σε αποδεκτό επίπεδο

Κρίσιμο όριο: κριτήριο το οποίο διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό

Παρακολούθηση: ενέργεια διεξαγωγής προγραμματισμένης σειράς παρατηρήσεων ή μετρήσεων για να διαπιστωθεί εάν τα προληπτικά μέτρα ελέγχου λειτουργούν σύμφωνα με τα προβλεπόμενα

Διόρθωση: ενέργεια για την εξάλειψη της μη συμμόρφωσης στο προϊόν

Διορθωτική ενέργεια: ενέργεια για την εξάλειψη της αιτίας της μη συμμόρφωσης ή άλλης ανεπιθύμητης κατάστασης

Επικύρωση: επιβεβαίωση με αντικειμενικές αποδείξεις ότι τα προληπτικά μέτρα ελέγχου που διαχειρίζονται είτε μέσω του σχεδίου HACCP είτε των προαπαιτούμενων προγραμμάτων είναι αποτελεσματικά

Επαλήθευση: επιβεβαίωση μέσω της παροχής αντικειμενικών αποδείξεων ότι έχουν ικανοποιηθεί καθορισμένες απαιτήσεις

Επικαιροποίηση: άμεση και/ή προβλεπόμενη δραστηριότητα για να διασφαλίζεται η εφαρμογή των πλέον πρόσφατων δεδομένων

4. ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

4.1 ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Η Εταιρεία έχει αναπτύξει, καταγράψει και τηρεί ενήμερο σύστημα για τη διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων (ΣΔΑΤ), σε συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του διεθνούς προτύπου ISO 22000:2005, ως μέσο για να διασφαλίζεται ότι όλοι οι

γνωστοί δυνητικοί κίνδυνοι εντός του πεδίου εφαρμογής του Συστήματος, το οποίο είναι η **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΟΤΩΝ** έχουν αναγνωριστεί και ότι όλοι οι κίνδυνοι που απαιτούν έλεγχο ελέγχονται με τέτοιο τρόπο, ώστε τα προϊόντα της επιχείρησης να συμμορφώνονται σε προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις.

Η Εταιρεία έχει καθιερώσει τεκμηριωμένες διαδικασίες και σχέδιο HACCP για να διασφαλίζει σταθερότητα και συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του προτύπου και με τη δεδηλωμένη πολιτική ασφάλειας τροφίμων. Οι διαδικασίες διασφαλίζουν ότι η επιχείρηση ενημερώνεται για τις συνθήκες που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των απαιτήσεων της νομοθεσίας και σχετικών οδηγιών ορθής υγιεινής πρακτικής.

4.2 ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ

4.2.1 ΓΕΝΙΚΑ

Τα επίπεδα τεκμηρίωσης του συστήματος είναι:

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΣΤΟΧΟΙ
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΣΔΑΤ
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΕΡΙΓΡΑΦΩΝ ΘΕΣΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
ΜΕΛΕΤΗ HACCP
ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

4.2.1.1 Εγχειρίδιο Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων

Το Εγχειρίδιο:

- περιγράφει τη δήλωση για την πολιτική ασφάλειας τροφίμων της Εταιρείας
- περιγράφει συνοπτικά το σύστημα για την ασφάλεια, σύμφωνα με τη δηλωθείσα πολιτική της Εταιρείας και το διεθνές πρότυπο που ακολουθείται (ISO 22000:2005)

- καλύπτει εν συντομία όλες τις εφαρμόσιμες απαιτήσεις του προτύπου που ακολουθεί και αναφέρεται στις τεκμηριωμένες διαδικασίες που σχετίζονται με το σύστημα, ενώ θεματολογικά αναπτύσσεται σε συμφωνία με τα κεφάλαια του εν λόγω προτύπου
- αποτελεί ελεγχόμενο έγγραφο και η διανομή, όπως και κάθε τροποποίηση ή αλλαγή αντιμετωπίζεται στα πλαίσια της **Δ 01 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ ΚΑΙ ΤΗΡΗΣΗΣ ΑΡΧΕΙΩΝ ΤΟΥ ΣΔΑΤ»**.
- χρησιμοποιείται για τη γνωστοποίηση της πολιτικής για την ασφάλεια και των απαιτήσεων της Εταιρείας
- λειτουργεί ως η τεκμηριωμένη βάση για τη διενέργεια εσωτερικών και εξωτερικών επιθεωρήσεων
- αποδεικνύει την συνέχεια του συστήματος για την ασφάλεια των τροφίμων, όταν υπεισέρχονται μεταβολές στην Εταιρεία
- χρησιμεύει ως αποδεικτικό, στις συμβάσεις με πελάτες και προμηθευτές, της συμμόρφωσης του συστήματος με τις απαιτήσεις για την ασφάλεια των τροφίμων
- αξιοποιείται κατά την επιμόρφωση του προσωπικού στις απαιτήσεις του συστήματος και στις μεθόδους συμμόρφωσης

4.2.1.2 Εγχειρίδιο Διαδικασιών

Οι Διαδικασίες που έχουν αναπτυχθεί και εφαρμόζονται:

- είναι σε συμφωνία με τις απαιτήσεις του διεθνούς προτύπου ISO 22000:2005, και τη δηλωθείσα πολιτική της Εταιρείας για την ασφάλεια των τροφίμων
- αποτελούν τη βασική τεκμηρίωση που χρησιμοποιείται για τον συνολικό σχεδιασμό και τη διοίκηση των δραστηριοτήτων που επηρεάζουν την ασφάλεια των τροφίμων
- περιγράφουν με την απαιτούμενη λεπτομέρεια τις ευθύνες και αρμοδιότητες του προσωπικού που εμπλέκεται σε δραστηριότητες σχετικές με το Σύστημα
- προσδιορίζουν πώς πρέπει να εκτελούνται οι δραστηριότητες, πώς τεκμηριώνονται και πώς ελέγχονται
- αποτελούν ελεγχόμενα έγγραφα και η διανομή, όπως και κάθε τροποποίηση ή αλλαγή αντιμετωπίζεται στα πλαίσια της **Δ 01 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ ΚΑΙ ΤΗΡΗΣΗΣ ΑΡΧΕΙΩΝ ΤΟΥ ΣΔΑΤ»**.

- αποτελούν τη βασική τεκμηρίωση που χρησιμοποιείται για το σχεδιασμό και τη διοίκηση των δραστηριοτήτων που επηρεάζουν την ασφάλεια των τροφίμων

Οι Διαδικασίες που έχουν εκπονηθεί και εφαρμόζονται ακολουθούν την παρακάτω δομή:

- Σκοπός
- Διαδικασία
- Αναφορές

4.2.1.3 Οδηγίες Εργασίας

Όπου κρίνεται σκόπιμο, εκδίδονται σύντομες και απλές Οδηγίες Εργασίας, που να δίνουν σαφείς οδηγίες στο προσωπικό για την εκτέλεση επιμέρους εργασιών. Οι Οδηγίες Εργασίας πάντοτε αναφέρονται στη σχετική Διαδικασία.

4.2.1.4 Αποδεικτικά Έγγραφα / Έντυπα - Αρχεία

Αποδεικτικά έγγραφα είναι όλα τα έντυπα, οι αναφορές, οι κατάλογοι και οι πίνακες ελέγχων που επιβεβαιώνουν την εφαρμογή των απαιτήσεων του ΣΔΑΤ. Τα αποδεικτικά έντυπα συνδέονται με τις αντίστοιχες διαδικασίες με τις κατάλληλες αναφορές. Τα έγγραφα που χρησιμοποιούνται για την τεκμηρίωση της εφαρμογής των Διαδικασιών και αρχειοθετούνται ανά τμήμα, αποτελούν τα αρχεία και χρησιμεύουν είτε σαν απόδειξη επίτευξης της απαιτούμενης ασφάλειας και της ορθής λειτουργίας του ΣΔΑΤ είτε για επεξεργασία με σκοπό την περαιτέρω βελτίωση.

4.2.1.5 Εξωτερικά Έγγραφα

Εξωτερικά έγγραφα όπως νομοθετικά διατάγματα, εγκύκλιοι υπουργείων, κοινοτικές οδηγίες, διακηρύξεις και προκηρύξεις διαγωνισμών, πρότυπα, manuals, προδιαγραφές κλπ., που επηρεάζουν τις δραστηριότητες της εταιρείας, ενημερώνονται ως προς την ισχύ τους και φυλάσσονται είτε όπως περιγράφονται στις επιμέρους διαδικασίες είτε με ευθύνη των κατόχων και χρηστών αυτών. Τα εξωτερικά έγγραφα καταγράφονται από τον ΣΟΑΤ στο έντυπο **E 01.02 «ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΓΓΡΑΦΩΝ»**.

4.2.2 ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ

Πολιτική της Εταιρείας είναι να εξασφαλίζει ότι τα έγγραφα που χρησιμοποιούνται για την τεκμηρίωση του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων που εφαρμόζει, ελέγχονται ώστε να:

- εγκρίνονται για την επάρκειά τους προτού εκδοθούν
- ανασκοπούνται και εγκρίνονται οι οποιοσδήποτε τροποποιήσεις
- είναι αναγνωρίσιμες οι αλλαγές και οι τρέχουσες εκδόσεις τους
- εξασφαλίζεται ότι οι ισχύουσες εκδόσεις είναι διαθέσιμες στις θέσεις εργασίας που απαιτούνται
- εξασφαλίζεται ότι παραμένουν ευανάγνωστα και αναγνωρίσιμα
- εξασφαλίζεται ότι τα εξωτερικά έγγραφα είναι αναγνωρίσιμα και η διανομή τους είναι ελεγχόμενη
- αποσύρονται από τα σημεία διανομής ή χρήσης τους και αναγνωρίζονται κατάλληλα τα έγγραφα που δεν ισχύουν (ΑΠΟΣΥΡΟΜΕΝΑ) και τηρούνται για νομική χρήση ή / και σκοπούς διατήρησης της γνώσης.

Η σχετική τεκμηριωμένη διαδικασία που έχει αναπτυχθεί είναι η Δ 01 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ ΚΑΙ ΤΗΡΗΣΗΣ ΑΡΧΕΙΩΝ ΤΟΥ ΣΔΑΤ».

4.2.3 ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΡΧΕΙΩΝ

Πολιτική της Εταιρείας είναι η τήρηση των αναγκαίων αρχείων, που χρησιμοποιούνται ως μέσο τεκμηρίωσης για τη συμμόρφωση των παραγόμενων προϊόντων με τις προδιαγεγραμμένες ή / και συνεπαγόμενες απαιτήσεις, καθώς και για την αποτελεσματική λειτουργία του εφαρμοζόμενου Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων. Τα αρχεία ελέγχονται ώστε να:

- αναγνωρίζονται εύκολα
- παραμένουν ευανάγνωστα
- ανακτώνται εύκολα
- προφυλάσσονται από την πιθανότητα υποβάθμισης, ζημιάς ή απώλειάς τους
- προφυλάσσονται ώστε να μην επιτρέπεται η πρόσβαση και τροποποίηση από μη εξουσιοδοτημένα πρόσωπα

- καταστρέφονται μετά το πέρας του χρόνου διατήρησής τους

Για την υλοποίηση της ανωτέρω πολιτικής έχει αναπτυχθεί και εφαρμόζεται η **Δ 01 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ ΚΑΙ ΤΗΡΗΣΗΣ ΑΡΧΕΙΩΝ ΤΟΥ ΣΔΑΤ»**.

5. ΕΥΘΥΝΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

5.1 ΔΕΣΜΕΥΣΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

Η Διοίκηση της εταιρείας «**A.B.**» υλοποιεί τη δέσμευσή της σχετικά με την ανάπτυξη, την εφαρμογή και την συνεχή βελτίωση του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων:

- γνωστοποιώντας σε όλα τα επίπεδα της Εταιρείας την σημασία της ικανοποίησης των απαιτήσεων που πηγάζουν τόσο από τους πελάτες όσο και από κανονιστικές και νομοθετικές διατάξεις
- καθιερώνοντας την πολιτική για την ασφάλεια των τροφίμων
- εξασφαλίζοντας ότι έχουν καθιερωθεί αντικειμενικοί στόχοι
- διευθύνοντας τις ανασκοπήσεις του συστήματος
- εξασφαλίζοντας τη διαθεσιμότητα των πόρων

Η διοίκηση της εταιρείας «**A.B.**» δεσμεύεται να εξασφαλίζει στην ομάδα ασφάλειας τροφίμων (O.A.T.) τα απαραίτητα στοιχεία για την διεξαγωγή και επιτυχία της μελέτης, τα κυριότερα από τα οποία είναι :

- Ο χρόνος για τις συσκέψεις της ομάδας και διοίκησης
- Ο χρόνος της αρχικής εκπαίδευσης των μελών της ομάδας
- Τα απαιτούμενα μέσα για τις συσκέψεις της ομάδας και την τήρηση των απαραίτητων αρχείων
- Η πρόσβαση σε αναλυτικά εργαστήρια
- Η πρόσβαση σε πηγές πληροφοριών

5.2 ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η εταιρεία «**A.B.**» δεσμεύεται να εφαρμόσει Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων (ΣΔΑΤ) σε συμφωνία με τις απαιτήσεις του προτύπου **ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005**, ώστε να επιτύχει το επιθυμητό επίπεδο ασφάλειας και

υγιεινής των προϊόντων που διαχειρίζεται, σε συμμόρφωση με νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις και τις διμερώς συμφωνημένες απαιτήσεις των πελατών για την ασφάλεια τροφίμων.

Το ΣΔΑΤ αφορά στην εγκατάσταση της εταιρείας. Η εφαρμογή του ΣΔΑΤ ορίζεται στους χώρους παραλαβής, αποθήκευσης και διανομής των τροφίμων. Το πεδίο εφαρμογής του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων είναι η **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΟΤΩΝ**. Εφαρμόζεται και στα μεταφορικά μέσα που χρησιμοποιεί η εταιρεία, τόσο για τις προμήθειες, όσο και για τις διανομές. Παράλληλα εφαρμόζεται και σε όλους εκείνους τους περιβάλλοντες με την αποθήκη χώρους που θεωρούνται ότι μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων.

Με το σχεδιασμό, την εγκατάσταση και εφαρμογή ΣΔΑΤ, η εταιρεία «Α.Β.» καταγράφει σαφείς, μετρήσιμους και κατανοητούς στόχους για τους οποίους η διοίκηση και τα στελέχη της εταιρείας δεσμεύονται, προκειμένου να αναπτύξει και να τεκμηριώσει την πολιτική ασφάλειας τροφίμων. Οι στόχοι αυτοί θα εστιάζονται :

- Στην παράδοση των προϊόντων της σε άριστη κατάσταση που να πληρούν τις απαιτήσεις τόσο των πελατών όσο και των προδιαγραφών που έχει θέσει η ευρωπαϊκή και η ελληνική νομοθεσία.
- Στη διαρκή πληροφόρηση και εκπαίδευση όλων των εργαζομένων
- Στην εξασφάλιση καταλλήλων μέσων και πόρων
- Στη σταθερή βελτίωση της ποιότητας των υπηρεσιών της για τη διασφάλιση της υγιεινής και της ασφάλειας των προϊόντων της
- Στην καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών της και στη μείωση των παραπόνων τους
- Στη συστηματική παρακολούθηση των προμηθευτών της
- Στους συντονισμένους και εμπειριστατωμένους ποιοτικούς ελέγχους καθώς και στην καλυτέρευση των συνθηκών υγιεινής & ασφάλειας σε όλα τα στάδια των δραστηριοτήτων της

- **Στον εντοπισμό και μελέτη των μη συμμορφώσεων και κατά συνέπεια στην εφαρμογή προληπτικών & διορθωτικών ενεργειών**

Η πολιτική ασφάλειας των τροφίμων της «**A.B.**» όπως αυτή διαμορφώνεται από τον Συντονιστή Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων, ανασκοπείται ετησίως ως προς τη συνεχή καταλληλότητά της, κοινοποιείται, εφαρμόζεται και τηρείται σε όλα τα επίπεδα οργάνωσης της εταιρείας και αντιμετωπίζει κατάλληλα τα θέματα επικοινωνίας στην εταιρεία.

5.3 ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΔΑΤ

Σε όλα τα επίπεδα της Εταιρείας καθιερώνονται και κοινοποιούνται εφαρμόσιμοι και μετρήσιμοι αντικειμενικοί στόχοι, οι οποίοι είναι σε συνάφεια με την πολιτική ασφάλειας τροφίμων. Οι αντικειμενικοί στόχοι καθορίζονται κατά τις ανασκοπήσεις του Συστήματος από τη Διοίκηση.

Με ευθύνη της Διοίκησης, το Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων έχει σχεδιαστεί, ώστε να εξασφαλίζει ότι:

- προσδιορίζονται οι αναγκαίες διεργασίες για την εφαρμογή του
- καθορίζεται η αλληλουχία και η αλληλεπίδραση αυτών των διεργασιών
- καθορίζονται τα κριτήρια και οι μέθοδοι που επιβεβαιώνουν την αποτελεσματική λειτουργία και έλεγχο των διεργασιών
- διατίθενται οι πόροι και οι πληροφορίες που είναι απαραίτητοι για την λειτουργία και την παρακολούθηση των διεργασιών
- παρακολουθούνται, μετρώνται και αναλύονται αυτές οι διεργασίες
- αναλαμβάνονται διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες για την επίτευξη των προγραμματισμένων στόχων, αλλά και της συνεχούς βελτίωσης των διεργασιών
- καλύπτονται οι αντικειμενικοί καθώς και οι επιχειρηματικοί στόχοι
- διατηρείται η ορθότητα του εν λόγω συστήματος ακόμα και στις περιπτώσεις όπου σχεδιάζονται και εφαρμόζονται αλλαγές του

Κατά τον αρχικό σχεδιασμό ή την οποιαδήποτε τροποποίηση του ΣΔΑΤ εξετάζονται με ιδιαίτερη προσοχή ειδικές απαιτήσεις, ώστε να:

∅ αναγνωρίζονται οι κύριες διαδικασίες και πως αυτές εφαρμόζονται σε όλη την εταιρεία.

∅ προσδιορίζονται κριτήρια που εξασφαλίζουν πως η λειτουργία αλλά και ο έλεγχος αυτών είναι αποτελεσματικός.

∅ εξασφαλίζεται η διαθεσιμότητα πόρων και άλλων στοιχείων που είναι απαραίτητα για την υποστήριξη, τη λειτουργία και την παρακολούθηση των διαδικασιών αυτών.

∅ αναλαμβάνονται διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες για την επίτευξη των προγραμματισμένων στόχων, αλλά και της συνεχούς βελτίωσης των διεργασιών

∅ καλύπτονται οι αντικειμενικοί καθώς και οι επιχειρηματικοί στόχοι

∅ διατηρείται η ορθότητα του εν λόγω συστήματος ακόμα και στις περιπτώσεις όπου σχεδιάζονται και εφαρμόζονται αλλαγές του

5.4 ΕΥΘΥΝΕΣ ΚΑΙ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ

Στην Εταιρεία έχουν καθοριστεί οι ευθύνες, οι αρμοδιότητες και οι αμοιβαίες σχέσεις όλου του προσωπικού που εμπλέκεται στις εργασίες, οι οποίες σχετίζονται με το εφαρμοζόμενο ΣΔΑΤ , σύμφωνα με:

- όσα αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο
- τις περιγραφές των θέσεων εργασίας όσον αφορά τις απαιτήσεις σε προσόντα, εργασιακή εμπειρία, επιμόρφωση που πρέπει να πληρούν οι κάτοχοί τους αλλά και τις ευθύνες και αρμοδιότητες, οι οποίες παρουσιάζονται στο εγχειρίδιο περιγραφών θέσεων εργασίας
- το οργανόγραμμα της Εταιρείας, το οποίο παρουσιάζεται στο εγχειρίδιο περιγραφών θέσεων εργασίας
- το Αρχείο Εκπαίδευσης Εργαζομένων

Ευθύνη όλων των εργαζομένων είναι:

- Να συλλέγουν πληροφορίες που τους λείπουν για την άσκηση εργασίας τους.
- Να ολοκληρώνουν την εργασία τους εμπρόθεσμα και μέχρι του βαθμού που χρειάζεται, ώστε να πληρούνται οι απαιτήσεις.
- Να εκτελούν ελέγχους κατά την εργασία τους, ώστε να αποφεύγονται τα λάθη.
- Να ειδοποιούν τον άμεσο προϊστάμενο τους όταν κατά την εφαρμογή ή χρήση στην εργασία τους οποιασδήποτε οδηγίας, υπηρεσίας ή προϊόντος που αποδεικνύεται μη συμμορφούμενη προς την τήρηση του επιθυμητού επιπέδου ασφάλειας.

5.5 ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ο ρόλος του Συντονιστή της Ομάδος Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΟΑΤ.) είναι να :

- Εξασφαλίζει ότι η σύνθεση της ομάδος είναι σύμφωνη με τις ανάγκες της μελέτης
- Προτείνει αλλαγές στην ομάδα εάν αυτό είναι απαραίτητο
- Συντονίζει τις εργασίες της ομάδος
- Εξασφαλίζει ότι ακολουθείται το συμφωνημένο επιβεβλημένο σχέδιο
- Κατανέμει εργασίες και ευθύνες
- Εξασφαλίζει ότι χρησιμοποιείται συστηματική προσέγγιση
- Προεδρεύει στις συσκέψεις ώστε κάθε μέλος της ομάδος να μπορεί να εκφράσει ελεύθερα τις ιδέες του
- Εξασφαλίζει ότι αποφεύγονται οι συγκρούσεις μεταξύ των μελών της ομάδος
- Κάνει τις απαραίτητες ενέργειες για να εξασφαλίζει ότι οι αποφάσεις της ομάδος ασφάλειας τροφίμων γίνονται γνωστές
- Αντιπροσωπεύει την ομάδα στην διοίκηση
- Είναι πλήρως εξοικειωμένος με την παρούσα μελέτη και ενήμερος για τις λειτουργίες της εταιρείας.

Αναλυτικά οι αρμοδιότητες και υπευθυνότητές του ορίζονται στην Περιγραφή Θέσεως Εργασίας **JD 02 «ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»**

5.6 ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

5.6.1 ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Για να διασφαλιστεί ότι είναι διαθέσιμη επαρκής πληροφόρηση στην αλυσίδα τροφίμων αναφορικά με την ασφάλεια τροφίμων, η εταιρεία καθιερώνει, εφαρμόζει και διατηρεί επικοινωνία με:

- Προμηθευτές και υπεργολάβους
- Πελάτες ή καταναλωτές, ειδικότερα για πληροφορίες σε σχέση με το προϊόν (περιλαμβανομένων οδηγιών για την προβλεπόμενη χρήση, ειδικών απαιτήσεων αποθήκευσης και, όταν απαιτείται, διάρκεια ζωής), για έρευνες, συμβόλαια ή χειρισμό παραγγελιών, συμπεριλαμβανομένων τροποποιήσεων, και πληροφορίες για την ικανοποίηση του πελάτη, συμπεριλαμβανομένων των παραπόνων
- Αρμόδιες αρχές
- Άλλους οργανισμούς, που επηρεάζουν ή μπορούν να επηρεαστούν από την αποτελεσματικότητα ή την επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ

Εξωτερικά έγγραφα επικοινωνίας που έχουν σχέση με την ασφάλεια των τροφίμων και προέρχονται από ενδιαφερόμενα μέρη, καταχωρούνται με ευθύνη του ΣΟΑΤ σε διάφορα αρχεία ανάλογα με το είδος του εκάστοτε εγγράφου (αρχείο προδιαγραφών, αρχείο αλληλογραφίας με υπηρεσίες, αρχείο νομοθεσιών κ.α.). Σε περίπτωση που ληφθεί προφορική διαμαρτυρία από ενδιαφερόμενα μέρη τότε καταγράφεται στο **E 04.01 «ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ»** και αρχειοθετείται.

Ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων ή η Διαχειρίστρια είναι υπεύθυνοι για να απαντήσουν σε έγγραφη ή προφορική διαμαρτυρία. Επίσης το έγγραφο αυτό επισυνάπτεται στην σχετική διαμαρτυρία και αρχειοθετείται.

Η Διαχειρίστρια έχει την αρμοδιότητα να έρχεται σε επαφή με τα μέσα μαζικής επικοινωνίας, ενημερώνοντας για την απόδοση της εταιρείας και σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης για την υπεύθυνη ενημέρωση του κοινού. Για οποιαδήποτε γραπτή επικοινωνία χρησιμοποιείται το επιστολόχαρτο της εταιρείας.

5.6.2 ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Πολιτική της Εταιρείας είναι να εξασφαλίζεται η εσωτερική επικοινωνία σε όλα τα επίπεδα των λειτουργιών της, που απαιτείται για τη διατήρηση και την αποτελεσματικότητα του εφαρμοζόμενου ΣΔΑΤ.

Για την διασφάλιση της εσωτερικής επικοινωνίας χρησιμοποιούνται πίνακες ανακοινώσεων οι οποίοι βρίσκονται σε εμφανή και κεντρικά σημεία των εγκαταστάσεων της Εταιρείας. Παράλληλα η Διοίκηση έχει καθιερώσει την ανασκόπηση με τη συμμετοχή στελεχών της Εταιρείας, συστηματικά ή / και όποτε αυτό απαιτείται για την λήψη σημαντικών αποφάσεων, τη διάχυση εμπειριών κ.λ.π. Για την τεκμηρίωση αυτών τηρείται σε αρχείο το έντυπο **E 02.01** «ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗΣ». Η τεκμηριωμένη διαδικασία που έχει αναπτυχθεί είναι η **Δ 02** «ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ – ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ».

Για να διατηρείται η αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ, η εταιρεία διασφαλίζει ότι η ομάδα ασφάλειας τροφίμων ενημερώνεται έγκαιρα για αλλαγές σχετικά με:

- Προϊόντα ή νέα προϊόντα
- Πρώτες ύλες, συστατικά
- Συστήματα παραγωγής και εξοπλισμό
- Παραγωγικές εγκαταστάσεις, θέσεις του εξοπλισμού, περιβάλλοντα χώρο
- Προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης
- Συστήματα αποθήκευσης και διανομής
- Επίπεδο προσόντων του προσωπικού και / ή κατανομή ευθυνών και αρμοδιοτήτων
- Νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις
- Τεχνογνωσία για τους κινδύνους και τα μέτρα ελέγχου
- Απαιτήσεις πελατών, κλαδικές και άλλες απαιτήσεις τις οποίες έχει αναλάβει να εκπληρώσει η εταιρεία
- Σχετικές έρευνες από εξωτερικά ενδιαφερόμενα μέρη
- Παράπονα, σε σχέση με το προϊόν, που υποδηλώνουν κινδύνους για την ασφάλεια τροφίμων
- Άλλες συνθήκες οι οποίες έχουν επίπτωση στην ασφάλεια τροφίμων

Η διαδικασία που περιγράφει την επικοινωνία της ομάδας ασφάλειας τροφίμων είναι η **Δ 02 «ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ – ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ»**.

5.7 ΕΤΟΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ

Η εταιρεία καθιερώνει και διατηρεί μία διαδικασία για να προσδιορίζει και καταγράφει τις πιθανές έκτακτες καταστάσεις και ατυχήματα που μπορούν να έχουν επίδραση στην ασφάλεια των τροφίμων και να ανταποκρίνεται σ' αυτές.

Η εταιρεία μπορεί να αντιμετωπίζει πραγματικές έκτακτες καταστάσεις και ατυχήματα και να μεριμνά ώστε να προλαμβάνονται και να μετριάζονται τυχόν επιπτώσεις. Μετά από ένα έκτακτο περιστατικό εξετάζεται η απόδοση και η εφαρμογή του σχετικού σχεδίου έκτακτης ανάγκης και γίνονται οι απαραίτητες διορθώσεις εφόσον χρειάζεται. Τα έκτακτα περιστατικά καταγράφονται και αρχειοθετούνται.

Η **Δ 06 «ΕΤΟΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ»** περιγράφει την μεθοδολογία ανταπόκρισης σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης.

5.8 ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ

5.8.1 ΓΕΝΙΚΑ

Πολιτική της Εταιρείας είναι το ΣΔΑΤ που εφαρμόζει, να ανασκοπείται, σε καθορισμένα χρονικά διαστήματα, από τη Διοίκηση με σκοπό να:

- εξασφαλίζει την συνεχή καταλληλότητα, επάρκεια και αποτελεσματικότητά του, ώστε να ικανοποιεί συνεχώς τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2005 και τη δηλωθείσα πολιτική της Εταιρείας για την Ασφάλεια των Τροφίμων
- να διαπιστώνει τις ευκαιρίες για βελτίωση και τις ανάγκες για αλλαγές στο εν λόγω Σύστημα, συμπεριλαμβανομένων και της πολιτικής για την Ασφάλεια και των αντικειμενικών στόχων.

Η Διαδικασία που έχει αναπτυχθεί και στην οποία περιγράφονται τα δεδομένα που εξετάζονται, οι συμμετέχοντες, καθώς και το είδος των αποφάσεων που λαμβάνονται, είναι η **Δ 02 «ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ – ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ»**.

5.8.2 ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΑ ΣΤΗΝ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ

Τα εισερχόμενα δεδομένα στην ανασκόπηση από τη διοίκηση περιλαμβάνουν, μεταξύ άλλων, πληροφορίες σχετικά με:

- την παρακολούθηση ενεργειών που αποφασίστηκαν σε προηγούμενες ανασκοπήσεις
- την ανάλυση των αποτελεσμάτων της συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ
- τις αλλαγές που μπορεί να έχουν επίπτωση στην ασφάλεια των τροφίμων
- τις καταστάσεις έκτακτης ανάγκης, ατυχήματα και αποσύρσεις
- τα αποτελέσματα της ανασκόπησης των δραστηριοτήτων επικαιροποίησης του συστήματος
- την ανασκόπηση των δραστηριοτήτων επικοινωνίας, συμπεριλαμβανομένης της πληροφόρησης για την ικανοποίηση του πελάτη
- τα αποτελέσματα των εξωτερικών επιθεωρήσεων
- ο βαθμός επίτευξης των σκοπών, των στόχων και παρεκκλίσεις
- οι δράσεις από προηγούμενες ανασκοπήσεις
- οι εισηγήσεις βελτιώσεων

5.8.3 ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗΣ

Τα αποτελέσματα της ανασκόπησης περιλαμβάνουν αποφάσεις και ενέργειες σχετικές με:

- τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων
- τη βελτίωση της αποτελεσματικότητας του ΣΔΑΤ
- τη διαθεσιμότητα πόρων
- την τυχόν αναθεώρηση της πολιτικής της εταιρείας για την ασφάλεια των τροφίμων και των σχετικών στόχων του ΣΔΑΤ

6. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΡΩΝ

6.1 ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΟΡΩΝ

Πολιτική της Εταιρείας είναι να προσδιορίζονται και να διατίθενται οι αναγκαίοι πόροι, για:

- την εφαρμογή, τη διατήρηση και τη συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητας του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των τροφίμων
- την αύξηση της ικανοποίησης του πελάτη.

Οι ανάγκες για διάθεση πόρων διαπιστώνονται από τη Διοίκηση, κατά:

- την ανασκόπηση του Συστήματος
- τη διεξαγωγή των εσωτερικών επιθεωρήσεων
- την ανασκόπηση των απαιτήσεων των πελατών μέσω των παραγγελιών που λαμβάνει η Εταιρεία
- τις περιπτώσεις όπου οι διαθέσιμοι πόροι δεν μπορούν να εξυπηρετήσουν την εφαρμογή του Συστήματος

Η διάθεση πόρων μπορεί να αφορά:

- προσλήψεις και εκπαίδευση προσωπικού
- ανάπτυξη νέων μεθόδων εργασίας
- αγορά ή μίσθωση εξοπλισμού συμπεριλαμβανομένου και του εξοπλισμού ελέγχων & μετρήσεων, μεταφορικών μέσων, εγκαταστάσεων κτλ.
- διαχείριση του περιβάλλοντος εργασίας
- διαχείριση πληροφοριών
- φυσικούς πόρους
- οικονομικούς πόρους
- προμηθευτές και συνεργασίες

6.2 ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ

6.2.1 ΓΕΝΙΚΑ

Πολιτική της Εταιρείας είναι να διασφαλίζει ότι το προσωπικό, του οποίου η εργασία επηρεάζει την ασφάλεια των προϊόντων, διαθέτει τα απαιτούμενα προσόντα και έχει την κατάλληλη εκπαίδευση και εμπειρία, ώστε να είναι σε θέση να εκτελεί επιτυχώς τα καθήκοντά του.

6.2.2 ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΠΑΡΚΕΙΑ, ΕΥΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ

Η Εταιρεία για την υλοποίηση της ανωτέρω πολιτικής:

- έχει προσδιορίσει για κάθε υπεύθυνη θέση εργασίας τις απαιτήσεις σε προσόντα, εργασιακή εμπειρία και επιμόρφωση που πρέπει να έχει το πρόσωπο που την καλύπτει
- εφαρμόζει πρόγραμμα βασικής εκπαίδευσης για το νέο προσωπικό, σύμφωνα με το οποίο, κάθε νέος εργαζόμενος εκπαιδεύεται στη θέση εργασίας του, σε θέματα που έχουν σχέση με τις αρμοδιότητες και τα καθήκοντα που αναλαμβάνει, με το Σύστημα που υφίσταται και τον ρόλο του σε αυτό
- εντοπίζει τις ανάγκες σε εκπαίδευση του προσωπικού και τις αντιμετωπίζει ανάλογα είτε με διεξαγωγή εσωτερικής είτε εξωτερικής εκπαίδευσης
- αξιολογεί κατά τις ανασκοπήσεις από τη Διοίκηση και τις εσωτερικές επιθεωρήσεις, την αποτελεσματικότητα της διάθεσης πόρων σε σχέση με το προσωπικό
- καταχωρεί τα στοιχεία της εκπαίδευσης που παρέχεται σε κάθε εργαζόμενο στο έντυπο **Ε 08.02 «ΚΑΡΤΕΛΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥ»** τα οποία τηρούνται με ευθύνη του Συντονιστή Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων στο Αρχείο «ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ».

Η διαδικασία που έχει αναπτυχθεί για τη διαχείριση της εκπαίδευσης είναι η **Δ 08 «ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ»**

6.3 ΥΠΟΔΟΜΗ

Η Εταιρεία δεσμεύεται να καθορίζει, να διαθέτει και να διατηρεί την κατάλληλη υποδομή, ώστε να επιτυγχάνεται η συμμόρφωση των παραγόμενων προϊόντων με τις προδιαγεγραμμένες, καθώς και τις συνεπαγόμενες απαιτήσεις.

Στην υποδομή της Εταιρείας περιλαμβάνονται:

- τα κτίρια, οι εγκαταστάσεις και οι χώροι εργασίας
- ο εξοπλισμός
- ο εξοπλισμός ελέγχων και μετρήσεων
- τα μέσα και οι υπηρεσίες μεταφοράς των προϊόντων

Η συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής και του μετρητικού εξοπλισμού γίνεται προγραμματισμένα με ευθύνη του Υπεύθυνου Αποθήκης και η σχετική τεκμηρίωση τηρείται στο φάκελο «Διαχείριση Εξοπλισμού». Η σχετική τεκμηριωμένη διαδικασία που έχει αναπτυχθεί είναι η **Δ 07 «ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ»**

6.4 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Η Εταιρεία δεσμεύεται να προσδιορίζει και να διαχειρίζεται το περιβάλλον εργασίας κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να εξασφαλίζει την ασφαλή, ποιοτική και αποδοτική εργασία του προσωπικού και κατ' επέκταση την συμμόρφωση των προϊόντων με τις προδιαγεγραμμένες και συνεπαγόμενες απαιτήσεις. Τα μέτρα ασφαλείας που υπάρχουν εγκατεστημένα στις εγκαταστάσεις της εταιρείας είναι:

- Σύστημα πυρανίχνευσης – πυροπροστασίας – πυρόσβεσης
- Συναγερμός
- Κλειστό κύκλωμα τηλεόρασης

7. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΑΣΦΑΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

7.1 ΓΕΝΙΚΑ

Η Εταιρεία σχεδιάζει τις διεργασίες για την παραγωγή των προϊόντων της. Στα πλαίσια αυτού του σχεδιασμού προσδιορίζονται τα κάτωθι:

- Οι αντικειμενικοί σκοποί για την ασφάλεια των τροφίμων, καθώς και οι απαιτήσεις για τα προϊόντα
- Οι συγκεκριμένες για τα προϊόντα δραστηριότητες επαλήθευσης, επικύρωσης, παρακολούθησης ελέγχων και δοκιμών καθώς και τα κριτήρια για την αποδοχή τους
- Οι απαιτούμενοι πόροι για τα προϊόντα / υπηρεσίες

7.2 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ

Η εταιρεία καθιερώνει, εφαρμόζει και διατηρεί τα προαπαιτούμενα που υποστηρίζουν τον έλεγχο:

- Της πιθανότητας εισαγωγής των κινδύνων στο προϊόν από το περιβάλλον εργασίας
- Της βιολογικής, χημικής και φυσικής επιμόλυνσης του προϊόντος, συμπεριλαμβανομένης της διασταυρούμενης επιμόλυνσής του
- Των επιπέδων κινδύνου στο προϊόν και στο περιβάλλον παραγωγής του προϊόντος

Τα προαπαιτούμενα:

- Ανταποκρίνονται στις ανάγκες της εταιρείας για την ασφάλεια των τροφίμων
- Είναι ανάλογα του μεγέθους και του είδους της διεργασίας και των προϊόντων
- Εφαρμόζονται στο σύνολο των λειτουργιών, είτε ως προγράμματα γενικής εφαρμογής, είτε ως προγράμματα που εφαρμόζονται ανά προϊόν
- Εγκρίνονται από την ομάδα ασφάλειας τροφίμων

Κατά την επιλογή και την καθιέρωση των προαπαιτούμενων λαμβάνονται υπόψη νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις, απαιτήσεις πελατών, αναγνωρισμένοι οδηγοί εφαρμογής, αρχές και κώδικες πρακτικής του Codex, εθνικά ή διεθνή ή κλαδικά πρότυπα. Η επαλήθευση και η τροποποίηση των προαπαιτούμενων προγραμματίζεται και τηρούνται αρχεία επαληθεύσεων και τροποποιήσεων. Στον παρακάτω πίνακα φαίνεται ο κατάλογος των προαπαιτούμενων που καθιερώνει η εταιρεία.

ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ	ΣΧΕΤΙΚΟ ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΟ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ - ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ	ΣΧΕΤΙΚΟ ΕΓΓΡΑΦΟ
PRP 1: ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΧΩΡΟΔΙΑΤΑΞΗ ΚΤΙΡΙΩΝ ΚΑΙ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 852/2004 ΤΟΥ / 29.04.2004 «Υγιεινή των Τροφίμων»	ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ – ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ	ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΕΦΕΤ Νο 9 ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΕ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ, ΨΥΞΗΣ Ή ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ - Δ 03 / Ε 03.04 - ΚΤΙΡΙΑΚΑ ΣΧΕΔΙΑ
PRP 2: ΧΩΡΟΔΙΑΤΑΞΗ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΥ ΧΩΡΟΥ ΚΑΙ ΧΩΡΩΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 852/2004 ΤΟΥ / 29.04.2004	ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ – ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ	ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΕΦΕΤ Νο 9 - Δ 03 / Ε 03.04 - ΚΤΙΡΙΑΚΑ ΣΧΕΔΙΑ

ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ	ΣΧΕΤΙΚΟ ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΟ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ - ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ	ΣΧΕΤΙΚΟ ΕΓΓΡΑΦΟ
PRP 3: ΔΙΚΤΥΑ ΑΕΡΑ, ΝΕΡΟΥ, ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ κλπ	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 852/2004 ΤΟΥ / 29.04.2004 ΦΕΚ Β' 892/11.7.2001 "Ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης"	ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ – ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ	ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΕΦΕΤ Νο 9 - Δ 03 / Ε 03.04
PRP 4: ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΙΚΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ (ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ, ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΗ)	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 852/2004 ΤΟΥ / 29.04.2004	ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ – ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ	ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΕΦΕΤ Νο 9 - Δ 03 / Ε 03.04 - Δ 09 / Ε 09.01
PRP 5: ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΣΒΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ, ΕΠΙΣΚΕΥΗ, ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 852/2004 ΤΟΥ / 29.04.2004	ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ – ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΕΦΕΤ Νο 9 - Δ 03 / Ε 03.04 - Δ 09 / Ε 09.01 - Δ 07 / Ε 07.03, Ε 07.04
PRP 6: ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΟΜΕΝΩΝ ΥΛΙΚΩΝ, ΤΩΝ ΠΑΡΟΧΩΝ, ΤΩΝ ΑΠΟΡΡΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 852/2004 ΤΟΥ / 29.04.2004	ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ – ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ	ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΕΦΕΤ Νο 9 - Δ 03 / Ε 03.04 - Δ 05 - Δ 12 - Δ 08 / Ε 08.01, Ε 08.02
PRP 7: ΜΕΤΡΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΛΗΨΗ ΤΗΣ ΔΙΑΣΤΑΥΡΟΥΜΕΝΗΣ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ	ΚΥΑ 487/ΦΕΚ 1219/Β/04.10.2000 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 852/2004 ΤΟΥ / 29.04.2004	ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ – ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ	ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΕΦΕΤ Νο 9 - Δ 03 / Ε 03.04 - Δ 09 / Ε 09.01 - Δ 10 - Δ 07 / Ε 07.01 έως Ε 07.04 - Δ 08 / Ε 08.01, Ε 08.02 - ΚΤΙΡΙΑΚΑ ΣΧΕΔΙΑ
PRP 8: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ – ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	ΚΥΑ 487/ΦΕΚ 1219/Β/04.10.2000 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 852/2004 ΤΟΥ / 29.04.2004	ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ – ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ ΒΙΒΛΙΑΡΙΑ ΥΓΕΙΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΕΦΕΤ Νο 9 - Δ 03 / Ε 03.04 - Δ 09 / Ε 09.01
PRP 9: ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ ΚΑΙ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ	ΚΥΑ 487/ΦΕΚ 1219/Β/04.10.2000 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 852/2004 ΤΟΥ / 29.04.2004	ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ – ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ – ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ	ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΕΦΕΤ Νο 9 - Δ 03 / Ε 03.04 - Δ 10 / ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΣΥΝΕΡΓΕΙΟΥ

ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ	ΣΧΕΤΙΚΟ ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΟ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ - ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ	ΣΧΕΤΙΚΟ ΕΓΓΡΑΦΟ
		ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΠΑΓΙΔΩΝ	

7.3 ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΑ ΒΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

7.3.1 ΓΕΝΙΚΑ

Η μελέτη Ανάλυσης Επικινδυνότητας Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) γίνεται με σκοπό:

- 1) Την μελέτη των διαδικασιών παροχής των υπηρεσιών αποθήκευσης, διανομής και εμπορίας τροφίμων και ποτών της εταιρείας «**A.B.**»
- 2) Τον προσδιορισμό κάθε είδους κινδύνων (φυσικών, χημικών και μικροβιολογικών) που περιλαμβάνονται στις ανωτέρω διεργασίες.
- 3) Τον καθορισμό εκείνων των προληπτικών μέτρων, των κρίσιμων ορίων και των διεργασιών που θα συμβάλλουν αποτελεσματικά στην ελαχιστοποίηση ή στην εξάλειψη των ανωτέρω κινδύνων.

Βασικοί στόχοι της μελέτης ανάλυσης επικινδυνότητας κρίσιμων σημείων ελέγχου είναι:

- Η συμμόρφωση της εταιρείας και ο έλεγχος της τήρησης του στόχου αυτού με την κρατική και κοινοτική νομοθεσία.
- Η επισήμανση των κρίσιμων κινδύνων στις παραγωγικές διαδικασίες της εταιρείας και ο καθορισμός των κρίσιμων ορίων για τις επιλεγμένες παραμέτρους ελέγχου.
- Η λήψη προληπτικών και διορθωτικών ενεργειών ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος υποβάθμισης των τροφίμων με τρόπο που να καθίστανται επιβλαβή.

Η Ανάλυση Επικινδυνότητας Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου παρουσιάζεται αναλυτικά στη Μελέτη HACCP.

7.3.2 ΟΜΑΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η ομάδα που έχει αναλάβει την ανάπτυξη όλων των σταδίων του σχεδίου της Ανάλυσης Επικινδυνότητας Κρισίμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) στην Εταιρεία «**A.B.**» καθώς και την εφαρμογή του αποτελείται από τα παρακάτω άτομα :

Όνοματεπώνυμο	Ιδιότητα
Βασίλης Στρατηγός	ΣΟΑΤ / Εμπορικός Διευθυντής – Οικονομολόγος, MSc Διοίκηση Ολικής Ποιότητας
	Υπεύθυνη Προμηθειών
	Διαχειρίστρια
	Υπεύθυνη Λογιστηρίου
	Υπεύθυνος Αποθήκης

Τα μέλη της ομάδας ασφάλειας τροφίμων διαθέτουν τις απαιτούμενες γνώσεις και την εμπειρία ώστε :

- α) Να αναγνωρίζουν τους πιθανούς κινδύνους σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας
- β) Να εκτιμούν το επίπεδο σοβαρότητας και επικινδυνότητας των κινδύνων αυτών
- γ) Να ορίζουν τα κατάλληλα προληπτικά μέτρα, κρίσιμα όρια και διεργασίες για την παρακολούθηση των Κρισίμων Σημείων Ελέγχου (CCPs) και την επαλήθευση του συστήματος.
- δ) Να ορίζουν τις κατάλληλες διορθωτικές ενέργειες για τις αποκλίσεις από τα κρίσιμα όρια
- ε) Να εκτιμούν την καταλληλότητα και αποτελεσματικότητα του σχεδίου HACCP

7.3.3 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

7.3.3.1 Πρώτες ύλες, συστατικά και υλικά σε επαφή με το προϊόν

Για την εκπόνηση της Ανάλυσης Επικινδυνότητας Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου, είναι απαραίτητα η αναλυτική περιγραφή των εμπορευμάτων καθώς και των μεταφορικών μέσων, που χρησιμοποιούνται.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Εισερχόμενα υλικά

Οι προμήθειες και τα αναλώσιμα που χρησιμοποιούνται αποθηκεύονται, στους προκαθορισμένους χώρους της αποθήκης, με τέτοιο τρόπο ώστε ο διαχωρισμός μεταξύ των διαφορετικών τύπων υλικών να είναι σαφής. Επίσης, οι θέσεις αποθήκευσης έχουν κατάλληλη σήμανση, με τα αναγκαία στοιχεία για να είναι επαρκής η ταυτοποίηση των υλικών.

Τα εισερχόμενα υλικά, διαχειρίζονται κατά την παραλαβή, αποθήκευση και κατά την εκτέλεση των εργασιών, με τρόπο τέτοιο ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν προκαλούνται φθορές σε αυτά ή στα τελικά προϊόντα και λαμβάνονται υπόψιν όλες οι σημάνσεις ασφαλείας που υπάρχουν επάνω στη συσκευασία των προϊόντων. Πλήρης περιγραφή των προμηθειών της εταιρείας παρουσιάζεται αναλυτικά στη Μελέτη HACCP.

Παραλαβή Εισερχομένων Υλικών

Ο Υπεύθυνος Αποθήκης έχει την ευθύνη της παραλαβής και της καταμέτρησης όλων των εισερχομένων υλικών κατά την είσοδό τους στην εταιρεία.

Η σχετική τεκμηριωμένη διαδικασία που έχει αναπτυχθεί για το χειρισμό και τον έλεγχο των προμηθειών είναι η **Δ 05 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ ΚΑΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ»**.

7.3.3.2 Χαρακτηριστικά τελικού προϊόντος

Τα τελικά προϊόντα της εταιρείας είναι ακριβώς τα ίδια με τις προμήθειες, καθώς η εταιρεία δεν κάνει κανενός είδους μεταποίηση, ανασυσκευασία ή οτιδήποτε άλλο,

παρά μόνο αποθηκεύει τα προϊόντα σε κατάλληλες συνθήκες και τα διανέμει στους πελάτες της.

Η σχετική τεκμηριωμένη διαδικασία που έχει αναπτυχθεί για το χειρισμό και τον έλεγχο των προϊόντων είναι η **Δ 12 «ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ, ΦΟΡΤΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ»**.

Πλήρης περιγραφή των προϊόντων της εταιρείας παρουσιάζεται αναλυτικά στη Μελέτη HACCP.

7.3.4 ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Τα προϊόντα, που εμπορεύεται η εταιρεία προορίζονται για χρήση από το ευρύ καταναλωτικό κοινό. Πρέπει να τονιστεί ότι τα εμπορεύματα που διακινούνται από την εταιρεία είναι συσκευασμένα και δεν ανοίγονται όσο είναι στην κατοχή της. Μεγάλη προσοχή δίνεται στη συσκευασία των προϊόντων προκειμένου να μην υποστούν κάποια φθορά, σε κάποιο από τα στάδια μεταφοράς τους, μέχρι την τελική παραλαβή τους από τον καταναλωτή. Έτσι λοιπόν πληροφορίες για την προέλευση και την παραγωγή τους όσο και για τα χαρακτηριστικά τους αναφέρονται στην επισήμανση του προϊόντος (ετικέτες χαρτοκιβωτίων). Η επιγραφή των χαρτοκιβωτίων συσκευασίας είναι σύμφωνα με τις προδιαγραφές και εναρμονισμένη με την Ελληνική νομοθεσία (Υγειονομικές Διατάξεις, κανονισμός τροφίμων και ποτών) αλλά και τις οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

7.3.5 ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ, ΣΤΑΔΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

7.3.5.1 Διαγράμματα ροής

Τα διαγράμματα ροής εκπονούνται για όλα τα προϊόντα / κατηγορίες προϊόντων που καλύπτονται από το πεδίο εφαρμογής του ΣΔΑΤ. Το διάγραμμα ροής περιλαμβάνει τα ακόλουθα:

- αλληλουχία όλων των σταδίων ή των διεργασιών της παραγωγής
- τη θέση όπου οι πρώτες ύλες και τα ενδιάμεσα προϊόντα εισάγονται στη ροή

- τη θέση πραγματοποίησης επανακατεργασίας και ανακύκλωσης
- τη θέση απομάκρυνσης ενδιάμεσων προϊόντων, παραπροϊόντων και αποβλήτων

Τα διαγράμματα ροής παρουσιάζονται αναλυτικά στη Μελέτη HACCP.

7.3.5.2 Περιγραφή των σταδίων διεργασίας και προληπτικών μέτρων ελέγχου

Βλέπε παρ. 7.4.4

7.4 ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

7.4.1 ΓΕΝΙΚΑ

Η ανάλυση των κινδύνων αποτελεί μία συστηματική προσέγγιση στην αναγνώριση, την εκτίμηση της επικινδυνότητας και της σοβαρότητας, καθώς και στον έλεγχο των μικροβιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων που σχετίζονται με όλα τα στάδια παραγωγής ενός τροφίμου, από την ανάπτυξη και την συγκομιδή των πρώτων υλών μέχρι την τελική κατανάλωση του προϊόντος.

Η ανάλυση κινδύνων είναι ένα προληπτικό σύστημα διασφάλισης της ασφάλειας των τροφίμων, το οποίο προλαμβάνει του κινδύνους και αναγνωρίζει τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (CCPs), στα οποία μπορούν να ελεγχθούν οι πιθανοί αυτοί κίνδυνοι.

7.4.2 ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΤΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΚΙΝΔΥΝΟΥ

Η ανάλυση επικινδυνότητας του τροφίμου αποτελείται από μία συστηματική αξιολόγηση ενός συγκεκριμένου τροφίμου και των πρώτων υλών ή των συστατικών του, ώστε να καθορισθεί η πιθανότητα εμφάνισης βιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων.

Όλοι οι πιθανοί κίνδυνοι που ενδέχεται να εμφανιστούν εντός του πεδίου εφαρμογής του ΣΔΑΤ αναγνωρίζονται, καταγράφονται και αξιολογούνται ανάλογα με το μέγεθος του κινδύνου και την πιθανότητα εμφάνισής του, δηλαδή την επικινδυνότητα του τροφίμου. Η αξιολόγηση τεκμηριώνεται κατάλληλα και με βάση την αξιολόγηση, οι κίνδυνοι οι οποίοι απαιτούν έλεγχο αναγνωρίζονται αναφορικά με

τη δεδηλωμένη πολιτική της Εταιρείας για την ασφάλεια των τροφίμων. Οι κίνδυνοι που απαιτούν έλεγχο αξιολογούνται για την πιθανότητα εμφάνισης, παραμονής ή / και επανεμφάνισης σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας. Οι κίνδυνοι που είναι δυνατόν να εμφανιστούν χωρίζονται σε τρεις γενικές κατηγορίες: τους φυσικούς, τους χημικούς και τους μικροβιολογικούς. Όπως προκύπτει από την ανάλυση και αξιολόγηση των σταδίων της παραγωγικής διαδικασίας, οι κίνδυνοι περιγράφονται αναλυτικά στην Ανάλυση Επικινδυνότητας της Μελέτης HACCP.

7.4.3 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

Τα τελικά προϊόντα περιέχουν αυτούσιες τις πρώτες ύλες εφόσον το μόνο στάδιο επεξεργασίας είναι η αποθήκευση. Η αξιολόγηση των κινδύνων παρουσιάζεται αναλυτικά στη Μελέτη HACCP.

7.4.4 ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

Προληπτικά μέτρα ελέγχου εγκαθίστανται και τεκμηριώνονται για κάθε κίνδυνο που απαιτεί έλεγχο. Τα μέτρα αυτά πρέπει να προλαμβάνουν ή να εξαλείφουν τον κίνδυνο ή να τον μειώνουν σε αποδεκτό επίπεδο. Εάν δεν υπάρχει κατάλληλη μέθοδος για την πρόληψη ή την εξάλειψη του κινδύνου, ή τη μείωσή του σε αποδεκτά επίπεδα, τότε η διεργασία ή το προϊόν θα πρέπει να τροποποιηθεί.

Η ανάλυση επικινδυνότητας των διαδικασιών, που ακολουθεί η εταιρεία βασίζεται στο διάγραμμα ροής και περιλαμβάνει την αναγνώριση εκείνων των σταδίων / φάσεων, στα οποία μπορεί να εμφανιστεί κάποιος σημαντικός κίνδυνος. Οι κίνδυνοι αυτοί είναι τέτοιας φύσης, ώστε η αποφυγή, η εξάλειψη ή η μείωσή τους σε επιθυμητά επίπεδα έχει αποφασιστική σημασία για διακίνηση ενός ασφαλούς προϊόντος. Έτσι κίνδυνοι με χαμηλή επικινδυνότητα και μικρή πιθανότητα εμφάνισης δεν υπάγονται στην κατηγορία αυτή.

Στην συνέχεια γίνεται προσδιορισμός των προληπτικών μέτρων, δηλαδή των ενεργειών και ελέγχων που απαιτούνται για τον περιορισμό των κινδύνων ή τη μείωση της συχνότητας εμφάνισής τους σε αποδεκτά επίπεδα.

Τα αποτελέσματα της ανάλυσης αυτής παρουσιάζονται αναλυτικά στη Μελέτη HACCP.

7.5 ΚΑΘΙΕΡΩΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

Τα προαπαιτούμενα προγράμματα τεκμηριώνονται και για κάθε ένα υπάρχουν οι εξής πληροφορίες:

- Κίνδυνος (οι) που ελέγχεται με το πρόγραμμα
- Προληπτικό (α) μέτρο (α) ελέγχου
- Διαδικασίες παρακολούθησης που καταδεικνύουν την εφαρμογή του προγράμματος
- Προβλεπόμενες διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα προβλεπόμενα
- Ευθύνες και αρμοδιότητες
- Αρχεία παρακολούθησης

Τα προαπαιτούμενα προγράμματα αναφέρονται αναλυτικά στη Μελέτη HACCP.

7.6 ΚΑΘΙΕΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ HACCP

7.6.1 ΣΧΕΔΙΟ HACCP

Η Εταιρεία σχεδιάζει τις Διεργασίες για την παραγωγή των προϊόντων της. Στα πλαίσια αυτού του σχεδιασμού προσδιορίζονται τα κάτωθι:

- Οι αντικειμενικοί σκοποί για την ασφάλεια των τροφίμων, καθώς και οι απαιτήσεις για τα προϊόντα
- Οι συγκεκριμένες για τα προϊόντα δραστηριότητες επαλήθευσης, επικύρωσης, παρακολούθησης ελέγχων και δοκιμών καθώς και τα κριτήρια για την αποδοχή τους
- Οι απαιτούμενοι πόροι για τα προϊόντα
- Τα απαιτούμενα έγγραφα καθώς και τα αρχεία που απαιτούνται για την παροχή αποδείξεων ότι οι διεργασίες υλοποίησης καθώς και τα παραγόμενα προϊόντα υπηρεσίες ικανοποιούν τις απαιτήσεις

Το Σχέδιο HACCP της εταιρείας παρουσιάζεται αναλυτικά στη Μελέτη HACCP.

7.6.2 ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

Έχοντας καλύψει όλα τα προηγούμενα στάδια, και αναλύσει τους κινδύνους στα εμπορεύματα στα διάφορα στάδια των διαδικασιών μπορούμε να καθορίσουμε

ποια θα είναι τα κρίσιμα σημεία ελέγχου έτσι ώστε να εξασφαλίσουμε την ασφάλεια του προϊόντος για τον καταναλωτή. Ένα σημείο ελέγχου μπορεί να είναι η διεργασία ή η φάση λειτουργίας στην οποία μπορούν να ελεγχθούν βιολογικοί, χημικοί ή φυσικοί παράγοντες, αλλά η απώλεια ελέγχου δεν οδηγεί σε μη αποδεκτή επικινδυνότητα για την υγεία του καταναλωτή.

Κρίσιμο σημείο ελέγχου (CCP) ορίζεται το οποιοδήποτε σημείο, διεργασία ή φάση στην παραγωγική διαδικασία ενός τροφίμου, η απώλεια ελέγχου του οποίου μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα την υψηλή επικινδυνότητα για την ασφάλεια της υγείας του καταναλωτή.

7.6.3 ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΟΡΙΩΝ ΓΙΑ ΤΑ ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Ως κρίσιμο όριο ορίζεται το όριο, μέγιστη ή ελάχιστη τιμή στην οποία ένας φυσικός, χημικός ή βιολογικός κίνδυνος μπορεί να ελεγχθεί σε ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου ώστε να εμποδίσει, εξαφανίσει ή μειώσει σε αποδεκτά επίπεδα τον κίνδυνο στο τρόφιμο.

Τα κρίσιμα όρια εκφράζονται ως αριθμοί ή παράμετροι που στηρίζονται σε οπτική παρατήρηση, όπως για παράδειγμα:

- Χρόνος.
- Θερμοκρασία κ.α.

Σε πολλές περιπτώσεις τα κρίσιμα όρια μπορεί να είναι καθορισμένα, όπως οι τιμές για ορισμένους παράγοντες που ορίζονται από την Νομοθεσία ή που λόγω των μεθόδων παραγωγής ή της τυποποίησης στην παραγωγή μπορεί να αλλάξουν. Σε άλλες όμως περιπτώσεις τα κρίσιμα όρια δεν είναι καθορισμένα και για το λόγο αυτό πρέπει να γίνει έρευνα για τον καθορισμό τους. Η έρευνα αυτή έχει να κάνει με την εμπειρία των υπεύθυνων στην παραγωγή του προϊόντος και με την εύρεση μέσω της διεθνούς ερευνητικής βιβλιογραφίας, ερευνών και δημοσιεύσεων που να αφορούν το συγκεκριμένο παράγοντα.

Τέλος υπάρχει και η περίπτωση ότι σε ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου να χρειάζονται περισσότερα από ένα κρίσιμα όρια, όπως χρόνος και θερμοκρασία, ή χρονικό διάστημα και ποσότητα προϊόντος κ.α.

7.6.4 ΣΥΣΤΗΜΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΤΩΝ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

Η παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων ελέγχου γίνεται ώστε να επιβεβαιώνεται ότι το κρίσιμο σημείο ελέγχου είναι υπό έλεγχο και να υπάρχει ένα ακριβές αρχείο του σημείου για μελλοντική χρήση και επαλήθευση. Η εγκατάσταση συστήματος παρακολούθησης έχει τρεις κύριους σκοπούς. Ο πρώτος σχετίζεται με την συνεχή πληροφόρηση που υπάρχει στην τρέχουσα παραγωγή. Δηλαδή, εάν από τα δεδομένα του συστήματος παρακολούθησης υπάρχουν ενδείξεις ότι συμβαίνει παρέκκλιση προς τα κρίσιμα όρια, τότε πριν αυτά ξεπεραστούν, μπορούν να παρθούν μέτρα. Ο δεύτερος αναφέρεται στην δυνατότητα πληροφόρησης όταν ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου είναι εκτός των κρίσιμων ορίων. Έτσι με την αναγνώριση της παρέκκλισης να γίνονται οι ανάλογες διορθωτικές ενέργειες. Ο τρίτος σκοπός είναι το ιστορικό της παραγωγής μέσω του αρχείου που υπάρχει από την παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων ελέγχου, και η δυνατότητα επαλήθευσης.

Τα συστήματα παρακολούθησης πρέπει να σχετίζονται με την τρέχουσα παραγωγή και ανάλογα με τους παράγοντες που παρακολουθούνται είναι συνεχή ή κατά τακτά χρονικά διαστήματα. Εάν κάποια από τα σημεία ανήκουν στη δεύτερη περίπτωση τότε προσδιορίζεται η συχνότητα παρακολούθησης είτε από την ήδη υπάρχουσα εμπειρία και βιβλιογραφία είτε από δοκιμές που πρέπει να γίνουν.

7.6.5 ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΠΟΚΛΙΣΗΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ

Ο καθορισμός διορθωτικών ενεργειών είναι πολύ σημαντικός στην ολοκλήρωση του σχεδίου HACCP. Το σύστημα HACCP είναι προληπτικό σύστημα ώστε να προλαβαίνει τα προβλήματα πριν αυτά συμβούν. Εάν όμως για κάποιο λόγο υπάρχουν αποκλίσεις από τα καθορισμένα κρίσιμα όρια, τότε πρέπει από πριν να έχουν οριστεί οι ενέργειες που πρέπει να γίνουν ώστε το τρόφιμο να μην φτάσει με κινδύνους στον καταναλωτή. Για αυτό το λόγο σε κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου θα πρέπει να οριστεί και η πιο κατάλληλη για την ασφάλεια του καταναλωτή διορθωτική ενέργεια, ώστε σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια να αποφευχθούν οι κίνδυνοι που δεν ελέγχθηκαν.

Η κάθε διορθωτική ενέργεια γίνεται σύμφωνα με την **Δ 04** «ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ» και λαμβάνοντας υπ' όψιν τον τελικό πίνακα αναφοράς του σχεδίου HACCP.

7.7 ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΤΗΣ ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗΣ

Μετά την καθιέρωση των προαπαιτούμενων προγραμμάτων και του Σχεδίου HACCP η εταιρεία ενημερώνει, όταν απαιτείται, τα παρακάτω προκαταρκτικά δεδομένα, στα οποία βασίστηκε η ανάλυση κινδύνων.

- Χαρακτηριστικά προϊόντος
- Προβλεπόμενη χρήση
- Διαγράμματα ροής
- Στάδια της διεργασίας
- Προληπτικά μέτρα ελέγχου

Εάν απαιτείται θα αναθεωρείται το Σχέδιο HACCP, οι διαδικασίες και οι οδηγίες για τα προαπαιτούμενα.

7.8 ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ

Η επιχείρηση καθιερώνει και τεκμηριώνει διαδικασίες για το σχεδιασμό και την εκτέλεση περιοδικών αξιολογήσεων για να καθορίζεται αν το Σύστημα ακολουθείται σύμφωνα με το σχέδιο HACCP και είναι αποτελεσματικό. Οι ενέργειες αξιολόγησης περιλαμβάνουν:

- επαλήθευση HACCP για να διαπιστωθεί αν η μελέτη και το σχέδιο HACCP έχουν πραγματοποιηθεί σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000 και αν το σύστημα έχει εφαρμοστεί στην πράξη
- επικύρωση, όπου είναι δυνατόν, για να επαληθευτεί ότι όλα τα συστατικά στοιχεία του σχεδίου HACCP είναι κατάλληλα και επαρκή σε σχέση με τους κινδύνους που απαιτούν έλεγχο

Η σχετική διαδικασία που έχει αναπτυχθεί είναι η **Δ 03** «ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ - ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ».

7.9 ΣΥΣΤΗΜΑ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

Πολιτική της Εταιρείας είναι να εφαρμόζεται στις προμήθειες και στα προϊόντα της σύστημα αναγνώρισης της ταυτότητάς τους και μέθοδος ιχνηλασιμότητας των προϊόντων, προκειμένου να επαληθεύεται η συμμόρφωσή τους σε προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις.

Οι προμήθειες αναγνωρίζονται από τις επισημάνσεις που φέρουν στην συσκευασία τους και από τα συνοδευτικά τους έγγραφα.

Στην ιχνηλασιμότητα των προϊόντων, όταν απαιτηθεί, υποβοηθά το σύστημα τιμολόγησης καθώς και το αρχείο προμηθειών, με βάση τα οποία μπορεί να γίνει αναδρομή σε χρήσιμες πληροφορίες που αφορούν στους ελέγχους που υποβλήθηκε μία παρτίδα προϊόντων και τα αποτελέσματα αυτών.

Η σχετική διαδικασία που έχει αναπτυχθεί είναι η **Δ 11 «ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΡΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ»**.

7.10 ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΩΝ

7.10.1 ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ

Η εταιρεία διασφαλίζει ότι όταν υπάρχει απόκλιση από τα κρίσιμα όρια των κρίσιμων σημείων ελέγχου, τα προϊόντα που παρήχθησαν κάτω από αυτές τις συνθήκες, αναγνωρίζονται και ελέγχονται ως προς τη χρήση και την αποδέσμευσή τους σύμφωνα με τη διαδικασία **Δ 04 «ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ»**

7.10.2 ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

Πολιτική της Εταιρείας είναι, για τις μη συμμορφώσεις που προκύπτουν, να διερευνώνται και εντοπίζονται τα αίτια που τις προκάλεσαν και να εφαρμόζονται, αν απαιτούνται, διορθωτικές ενέργειες με σκοπό την εξάλειψη των αιτιών και την μη επανεμφάνιση της μη συμμόρφωσης.

Για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου εγκαθίστανται συγκεκριμένες και τεκμηριωμένες διορθωτικές ενέργειες, για να εφαρμόζονται όταν το αποτέλεσμα της παρακολούθησης δείξει ότι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου αποκλίνει από τα κρίσιμα όρια. Οι διορθωτικές ενέργειες πρέπει να διασφαλίζουν ότι το κρίσιμο σημείο ελέγχου επαναφέρεται υπό έλεγχο και ότι τα προϊόντα που παρήχθησαν, ενώ το κρίσιμο σημείο ήταν εκτός ελέγχου, χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τις καθιερωμένες διαδικασίες για τον έλεγχο των μη συμμορφούμενων προϊόντων.

Η σχετική τεκμηριωμένη διαδικασία που έχει αναπτυχθεί είναι η **Δ 04 «ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ»**

7.10.3 ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΔΥΝΗΤΙΚΑ ΜΗ ΑΣΦΑΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

7.10.3.1 Γενικά

Πολιτική της Εταιρείας είναι να εξασφαλίζει ότι τα προϊόντα που παρουσιάζουν μη συμμορφώσεις ως προς τις προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις, δε μπορούν να χρησιμοποιηθούν ή να παραδοθούν στον πελάτη, ακούσια.

Η δέσμευση των μη συμμορφούμενων προϊόντων επιτυγχάνεται με τοποθέτησή τους σε κατάλληλο χώρο, που φέρει χαρακτηριστική σήμανση και κατόπιν απόρριψη.

Η εταιρεία χειρίζεται κατάλληλα τα μη συμμορφούμενα προϊόντα και λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα, ώστε να προλαμβάνεται η εισαγωγή τους στην αλυσίδα τροφίμων, εκτός αν είναι δυνατόν να διασφαλιστεί ότι:

- οι σχετικοί κίνδυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων έχουν μειωθεί στα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα
- οι σχετικοί κίνδυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων μειώνονται στα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα πριν την εισαγωγή των προϊόντων στην αλυσίδα τροφίμων
- το προϊόν εξακολουθεί να ικανοποιεί τα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα του σχετικού κινδύνου, παρά τη μη συμμόρφωση

Η σχετική τεκμηριωμένη Διαδικασία που έχει αναπτυχθεί είναι η **Δ 04** «ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ»

7.10.3.2 Αξιολόγηση για την αποδέσμευση

Κάθε παρτίδα προϊόντος που έχει επηρεαστεί από τη μη συμμόρφωση, μπορεί να αποδεσμευτεί ως ασφαλής, μόνο όταν ικανοποιείται ένα από τα παρακάτω κριτήρια:

- άλλα στοιχεία, πέραν του συστήματος παρακολούθησης, υποδηλώνουν ότι τα προληπτικά μέτρα ελέγχου υπήρξαν αποτελεσματικά
- υπάρχουν στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το συνδυαστικό αποτέλεσμα των προληπτικών μέτρων ελέγχου επιτυγχάνει στο συγκεκριμένο προϊόν, τη μείωση του κινδύνου στα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα
- τα αποτελέσματα της δειγματοληψίας, αναλύσεων και άλλων ενεργειών επαλήθευσης αποδεικνύουν ότι η παρτίδα προϊόντος που ενδεχομένως έχει επηρεαστεί, ικανοποιεί τα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα του σχετικού κινδύνου

7.10.3.3 Διάθεση μη συμμορφούμενων προϊόντων

Η εταιρεία χειρίζεται τα μη συμμορφούμενα προϊόντα σύμφωνα με τα όσα αναφέρονται στη **Δ 04** «ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ».

7.10.4 ΑΠΟΣΥΡΣΗ

Όταν τα τελικά προϊόντα, αναγνωριστούν ως μη ασφαλή αφού έχουν ήδη αποδεσμευτεί, κρίνεται αναγκαία η ενημέρωση των πελατών και η ανάκλησή τους, ώστε να προληφθούν τυχόν συνέπειες στον τελικό καταναλωτή. Η διαδικασία που έχει αναπτυχθεί γι' αυτό τον σκοπό είναι η **Δ 11** «ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΡΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ»

8. ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ, ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ

8.1 ΓΕΝΙΚΑ

Η ομάδα ασφάλειας τροφίμων σχεδιάζει και εφαρμόζει τις διεργασίες που απαιτούνται για την επικύρωση των προληπτικών μέτρων ελέγχου και την επαλήθευση και βελτίωση του ΣΔΑΤ.

8.2 ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

Πριν την εφαρμογή των προληπτικών μέτρων ελέγχου που περιλαμβάνονται στα προαπαιτούμενα προγράμματα και στο σχέδιο HACCP και μετά από κάθε αλλαγή σε αυτά, πρέπει να επικυρώνεται ότι:

- τα επιλεγμένα προληπτικά μέτρα ελέγχου επιτρέπουν τον έλεγχο του εκάστοτε κινδύνου
- είναι αποτελεσματικά και διασφαλίζεται με αυτά ικανοποιητικός έλεγχος των αναγνωρισμένων κινδύνων, ώστε να λαμβάνονται προϊόντα στα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα κινδύνου

Η τεκμηριωμένη διαδικασία που έχει αναπτυχθεί είναι η **Δ 03** «ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ – ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ».

8.3 ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΡΗΣΗΣ

Πολιτική της Εταιρείας είναι, σε κατάλληλα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, να παρακολουθούνται και μετρώνται τα χαρακτηριστικά των προϊόντων που επαληθεύουν την συμμόρφωσή τους με τις προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις.

Μετρήσεις παραμέτρων που αφορούν τους καθορισμένους κινδύνους γίνονται, εκτός των άλλων και με τη βοήθεια εξοπλισμού μετρήσεων. Ο εξοπλισμός ελέγχου και μετρήσεων που χρησιμοποιείται για να αποδεικνύει την συμμόρφωση του προϊόντος της με τις προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις, να ελέγχεται, διακριβώνεται, όπου απαιτείται και να συντηρείται ώστε να εξασφαλίζεται η ομαλή λειτουργία του.

Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για ελέγχους και μετρήσεις καθοριστικές για την ασφάλεια των τροφίμων, υπόκειται σε διακρίβωση, σε εργαστήριο

διακρίβωσης, το οποίο είναι διαπιστευμένο από κατάλληλο φορέα ή παρέχει την επιβεβαίωση ότι τα πρότυπα που χρησιμοποιεί είναι γνωστής ακρίβειας και ιχνηλάσιμα σε εθνικά ή διεθνή επίπεδα.

Αν για κάποιο λόγο βρεθεί ο εξοπλισμός ελέγχων και μετρήσεων να παρουσιάζει ύποπτα αποτελέσματα, στην Εταιρεία λαμβάνονται μέτρα τόσο για το προϊόν που μετρήθηκε με τον προβληματικό εξοπλισμό ώστε να διαπιστωθεί αν πληροί ή όχι τις προδιαγραφές του, όσο και για τον ίδιο τον εξοπλισμό ώστε να μη χρησιμοποιηθεί από λάθος μέχρι την επιδιόρθωσή του.

Η σχετική τεκμηριωμένη διαδικασία που έχει αναπτυχθεί είναι η **Δ 07** «ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ».

8.4 ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ

8.4.1 ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ

Πολιτική της Εταιρείας είναι να διενεργούνται εσωτερικές επιθεωρήσεις με σκοπό να ελέγχεται εάν το ΣΔΑΤ:

- συμμορφώνεται με τις προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις (τόσο με αυτές που ορίζονται από το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 όσο και με αυτές που καθιερώθηκαν από την ίδια την Εταιρεία)
- εφαρμόζεται αποτελεσματικά και διατηρείται

Ο ανωτέρω έλεγχος επιτυγχάνεται με τις προγραμματισμένες αλλά και έκτακτες, όταν προκύπτουν ιδιαίτεροι λόγοι, εσωτερικές επιθεωρήσεις των δραστηριοτήτων που εμπλέκονται στο Σύστημα. Τα αποτελέσματα των εσωτερικών επιθεωρήσεων αποτελούν βασικό αντικείμενο της ανασκόπησης από τη Διοίκηση.

Η σχετική Διαδικασία που έχει αναπτυχθεί είναι η **Δ 03** «ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ – ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ».

8.4.2 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΤΗΣ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ

Τα αποτελέσματα της επαλήθευσης αξιολογούνται μέσω της ανασκόπησης :

- των υφιστάμενων διαδικασιών και διαύλων επικοινωνίας
- των αποτελεσμάτων ανάλυσης κινδύνων, προαπαιτούμενων προγραμμάτων και σχεδίου HACCP
- των προαπαιτούμενων
- της αποτελεσματικότητας της διαχείρισης του ανθρώπινου δυναμικού και των δραστηριοτήτων κατάρτισης

8.4.3 ΑΝΑΛΥΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΤΗΣ ΣΥΝΟΛΙΚΗΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ

Η εταιρεία καθορίζει, συλλέγει και αναλύει όλες εκείνες τις πληροφορίες και δεδομένα που επιτρέπουν την εξαγωγή συμπερασμάτων σχετικά με την καταλληλότητα και την αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ και την επίτευξη της συνεχούς βελτίωσης του εν λόγω Συστήματος.

Τα στοιχεία που συλλέγονται και αποτελούν αντικείμενο στατιστικής επεξεργασίας έχουν σχέση με:

- την ικανοποίηση των πελατών
- το βαθμό συμμόρφωσης του προϊόντος ως προς τις προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις
- τα χαρακτηριστικά και τις τάσεις απόκλισης που παρουσιάζουν οι διεργασίες και το προϊόν, καθώς και τις προληπτικές ενέργειες που αναλαμβάνονται
- τους προμηθευτές

Τα αποτελέσματα της ανάλυσης παρουσιάζονται κατά τις ανασκοπήσεις του ΣΔΑΤ από τη Διοίκηση.

8.5 ΒΕΛΤΙΩΣΗ

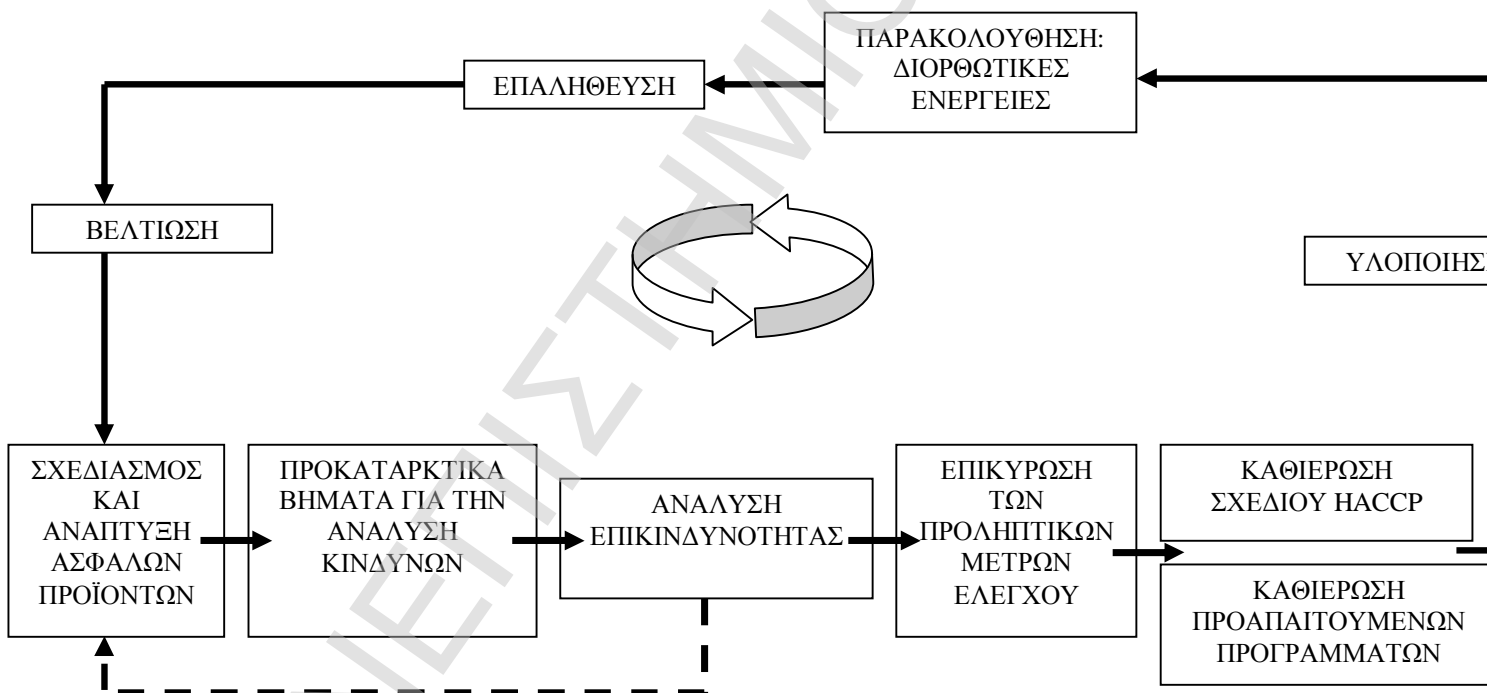
8.5.1 ΣΥΝΕΧΗΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗ

Η εταιρεία επιδιώκει τη συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητας του ΣΔΑΤ. Τα εργαλεία που συνδυάζονται και χρησιμοποιούνται για την υλοποίηση της εν λόγω πολιτικής είναι:

- η πολιτική ποιότητας
- οι αντικειμενικοί στόχοι
- τα αποτελέσματα των επιθεωρήσεων

- η ανάλυση των δεδομένων
- οι διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες
- η ανασκόπηση από τη διοίκηση

Η συνεχής βελτίωση όσον αφορά το ΣΔΑΤ της εταιρείας παρουσιάζεται στο ακόλουθο διάγραμμα.



8.5.2 ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ

Το ΣΔΑΤ επικαιροποιείται συνεχώς, έτσι ώστε να είναι αποτελεσματικό. Για την επίτευξη της επικαιροποίησης το ΣΔΑΤ αξιολογείται σε συνεχή βάση και η αξιολόγηση αυτή βασίζεται:

- στα δεδομένα από την εξωτερική και την εσωτερική επικοινωνία
- σε άλλες πληροφορίες σχετικά με την καταλληλότητα, την επάρκεια και την αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ
- στα εξερχόμενα της ανάλυσης των αποτελεσμάτων της συνολικής αξιολόγησης
- στα αποτελέσματα της ανασκόπησης από τη Διοίκηση

Οι δραστηριότητες επικαιροποίησης καταγράφονται και παρουσιάζονται στην ανασκόπηση από τη Διοίκηση

9. ΜΕΛΕΤΗ HACCP

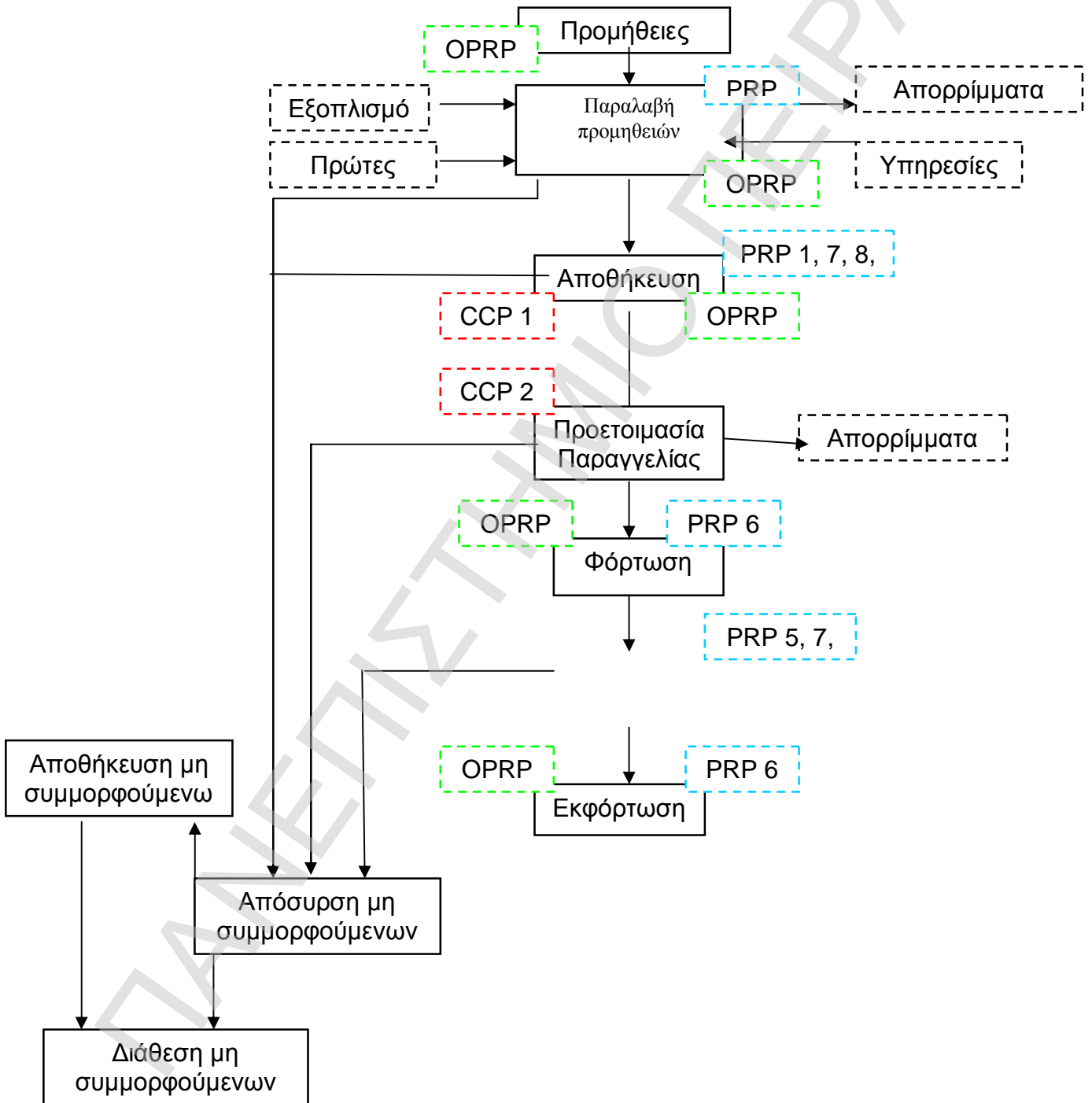
9.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Τα στοιχεία που ακολουθούν αφορούν τη μελέτη του συστήματος, σύμφωνα με τις αρχές της **Hazard Analysis Critical Control Point** (Σύστημα Ανάλυσης Επικινδυνότητας Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου), στην εταιρεία «**A.B.**» στον Πειραιά.

Για την εκπόνηση της παρούσας μελετήθηκαν και ελήφθησαν υπόψη :

1. Ο **KAN (ΕΚ) 178/2002** του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων
2. Ο **KAN (ΕΚ) 852/2004** του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων
3. Το ελληνικό πρότυπο **ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005**, Συστήματα διαχείρισης της ασφαλείας τροφίμων – Απαιτήσεις για τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων
4. Ο **Οδηγός Υγιεινής ΕΦΕΤ No 09**

9.2 ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ



9.2.1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΤΑΔΙΩΝ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ

Τα επιμέρους στάδια του διαγράμματος ροής που ακολουθεί η εταιρεία περιγράφονται αναλυτικά ως εξής:

1. Επιλέγονται και προδιαγράφονται οι προμήθειες που θα χρησιμοποιήσει η εταιρεία καθώς και οι προμηθευτές που θα τις παρέχουν. Τα στοιχεία τα οποία χρησιμοποιούνται για την επιλογή των προμηθειών, παρέχονται αρχικά από τις ανάγκες της επιχείρησης, αλλά και έχοντας λάβει υπόψη νομικές απαιτήσεις, απαιτήσεις πελατών κλπ. Πριν την ένταξη ενός προμηθευτή στον Κατάλογο Εγκεκριμένων Προμηθευτών της επιχείρησης γίνεται αξιολόγησή του σύμφωνα με τα όσα αναφέρονται στην διαδικασία Δ 05. Από όλους τους προμηθευτές ζητούνται πιστοποιητικά ανάλογα και με το είδος των προϊόντων που παρέχουν, και καθορίζονται προδιαγραφές ασφάλειας κατά την προμήθεια σύμφωνα με τη διεθνή και εθνική νομοθεσία, οι οποίες γίνονται γνωστές στους προμηθευτές μέσω των διαύλων επικοινωνίας που έχει αναπτύξει η επιχείρηση μαζί τους. Όλα τα ανωτέρω τεκμηριώνονται στα αντίστοιχα αρχεία που διατηρεί η επιχείρηση και περιγράφονται, κατά περίπτωση, στο Εγχειρίδιο Διαδικασιών.
2. Ακολουθεί παραλαβή των προμηθειών από τους προμηθευτές, οι οποίοι χρησιμοποιούν τα δικά τους οχήματα για τη μεταφορά των προμηθειών, αλλά αν συντρέχει κάποιος λόγος μεταφέρονται οι προμήθειες με οχήματα της εταιρείας. Κατά την παραλαβή των προμηθειών, γίνονται όλοι οι απαραίτητοι έλεγχοι (οπτική επιθεώρηση, πιστοποιητικά, ημερομηνίες λήξης κλπ), όπως αυτοί περιγράφονται αναλυτικά στην Οδηγία Παραλαβής Προμηθειών και στα αντίστοιχα έντυπα τα οποία αναρτούνται στους χώρους παραλαβής των προμηθειών ώστε να είναι άμεσα διαθέσιμες όλες οι αναγκαίες πληροφορίες σε όποιον εκτελεί την παραλαβή.
3. Οι προμήθειες οδηγούνται σε μικρό χρονικό διάστημα στις αποθήκες της επιχείρησης. Οι συνθήκες αποθήκευσης για κάθε είδος προϊόντος, καθορίζονται από τη νομοθεσία και η επιχείρηση τηρεί τους θεσπισμένους αυτούς κανόνες. Οδηγίες για την ορθή αποθήκευση των προμηθειών,

υπάρχουν επίσης διαθέσιμες και έχουν αναρτηθεί στους χώρους αποθήκευσης, ώστε να είναι επίσης άμεσα διαθέσιμες όλες οι πληροφορίες που αφορούν την ορθή αποθήκευση προϊόντων. Οι αποθηκευτικοί χώροι της επιχείρησης διατηρούνται σε άψογη κατάσταση από άποψη χωροδιάταξης, υγιεινής και καθαριότητας. Ο εξοπλισμός της επιχείρησης είναι ο ενδεικνυόμενος για τη σωστή διατήρηση των τροφίμων και γίνονται όλοι οι απαραίτητοι έλεγχοι όπως αυτοί περιγράφονται στις αντίστοιχες διαδικασίες του ΣΔΑΤ που τηρεί η εταιρεία.

4. Η προετοιμασία της παραγγελίας γίνεται λίγη ώρα πριν την αναχώρηση της κάθε παραγγελίας προς τον πελάτη. Συνήθως δεν απαιτείται ιδιαίτερη προετοιμασία, καθώς τα προϊόντα οδηγούνται προς τους πελάτες της επιχείρησης όπως ελήφθησαν από τους προμηθευτές, δηλαδή με την ίδια, άθικτη συσκευασία σε κιβώτια και παλέτες. Σε περίπτωση που οι ανάγκες της παραγγελίας το απαιτούν, η προετοιμασία έγκειται μόνο στην αποπαλετοποίηση των κιβωτίων. Όταν δηλαδή πρόκειται για μικρή παραγγελία, τότε αφαιρείται η εξωτερική προστατευτική συσκευασία της παλέτας (ζελατίνα), γίνεται αποπαλετοποίηση και τα προϊόντα μεταφέρονται στους πελάτες ως μεμονωμένα κιβώτια.
5. Η φόρτωση ακολουθεί την προετοιμασία της παραγγελίας και γίνεται στον εξωτερικό χώρο της εταιρείας, σε ιδιόκτητα φορτηγά και από εκπαιδευμένο προσωπικό. Για τις ανάγκες της φόρτωσης, στον εσωτερικό χώρο των αποθηκών χρησιμοποιούνται χειροκίνητα ανυψωτικά μηχανήματα. Κανένα πετρελαιοκίνητο όχημα δεν εισέρχεται στις αποθήκες όπου βρίσκονται αποθηκευμένα τρόφιμα. Η φόρτωση των προϊόντων γίνεται με προσοχή ώστε να προστατεύεται η ακεραιότητα και κατ' επέκταση η ποιότητα των προϊόντων.
6. Η μεταφορά και η διανομή των προϊόντων γίνεται με φορτηγά της επιχείρησης, σύμφωνα με καθορισμένο πρόγραμμα δρομολογίων και σε καθορισμένα χρονικά διαστήματα. Τα φορτηγά που χρησιμοποιούνται τηρούν τις απαραίτητες προδιαγραφές, χρησιμοποιούνται μόνο για τη μεταφορά των συγκεκριμένων προϊόντων της επιχείρησης και διαθέτουν όλα τα νόμιμα πιστοποιητικά και αποδεικτικά που τα καθιστούν χρησιμοποιήσιμα.
7. Η εκφόρτωση των προϊόντων στις εγκαταστάσεις του παραλήπτη γίνεται από εκπαιδευμένο προσωπικό της επιχείρησης, με τρόπο τέτοιο ώστε να προστατεύεται η ακεραιότητα και κατ' επέκταση η ποιότητα του προϊόντος.

8. Όλοι οι εξειδικευμένοι έλεγχοι που απαιτούνται ανά στάδιο περιγράφονται τόσο στην ανάλυση επικινδυνότητας και στο Σχέδιο HACCP, όσο και στις επιμέρους διαδικασίες που απαρτίζουν το ΣΔΑΤ της εταιρείας.

9.3 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ - ΠΡΟΪΟΝΤΑ	
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	
ΟΝΟΜΑ	ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ (κόκα κόλα, σόδα, παγωμένο τσάι, πορτοκαλάδα, λεμονάδα, μανταρίνι, ροδάκινο, καρπούζι, σπραιπ, τόνικ, γκαζόζα, energy drinks)
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	<ul style="list-style-type: none"> • Αλουμινένιο κουτί 330 ml • Γυάλινο μπουκάλι 250 ml • Γυάλινο μπουκάλι μη επιστρεφόμενο 250 ml • Πλαστικό μπουκάλι 500 ml, 1 lt • Χαρτοκιβώτιο • Ξύλινη παλέτα • Φιλμ συσκευασίας
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	6-12 μήνες
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ	25 ⁰ C
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ	1 εβδομάδα
ΣΗΜΑΝΣΗ	Ετικέτα
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	Αναγράφεται στην ετικέτα
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	
Διαυγή Χωρίς αιωρήματα ή θόλωμα	
ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	
Περιεκτικότητα σε γλυκαντική ύλη:	τουλάχιστον 7g / 100 ml
Ολική οξύτητα:	τουλάχιστον 0,1g / 100 ml
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	
Ζύμες – μύκητες:	$m \leq 10^3 / g$
ΜΕΤΑΦΟΡΑ	Φορτηγά, 25 ⁰ C
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	Καμία
ΧΡΗΣΤΕΣ	Όλες οι ομάδες πληθυσμού
Παρατηρήσεις – Πρόσθετα Στοιχεία	
* m: αριθμός βακτηρίων	

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ - ΠΡΟΪΟΝΤΑ	
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	
ΟΝΟΜΑ	ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ (μπύρα, ούισκι, βότκα, τζιν, ρούμι, τεκίλα, κονιάκ, μπράντυ, λικέρ, κρασί λευκό, ροζέ, κόκκινο, μαυροδάφνη, ρετσίνα, σαμπάνια, ούζο, τσίπουρο, σναπς, γκράπα, σαμπούκα)
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	<ul style="list-style-type: none"> • Αλουμινένιο κουτί 330, 500 ml (μπύρες) • Γυάλινο μπουκάλι 330, 500 ml (μπύρες) • Γυάλινο μπουκάλι μη εποστρεφόμενο 330 ml (μπύρες) • Μεταλλικό βαρέλι 20, 30, 50 lt (μπύρες) • Γυάλινο μπουκάλι (ποτά, κρασιά) • Ασκοί 5, 10, 20 lt (κρασιά) • Χαρτοκιβώτιο • Ξύλινη παλέτα • Φιλμ συσκευασίας
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	Μπύρες: 12 μήνες Ποτά – κρασιά: απεριόριστος
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ	25 ⁰ C
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ	Έως 1 μήνα
ΣΗΜΑΝΣΗ	Ετικέτα
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	Αναγράφεται στην ετικέτα
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	
Χωρίς δυσάρεστες οσμές και γεύση, χαρακτηριστικά για κάθε είδος Διαυγή	
ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	
Χωρίς τεχνητές χρωστικές Περιεκτικότητα αλκοόλης ανάλογα με κάθε είδος σύμφωνα με τον «Κώδικα περί φορολογίας οινοπνεύματος»	
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	
-	
ΜΕΤΑΦΟΡΑ	Φορτηγό, 25 ⁰ C
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	Καμία
ΧΡΗΣΤΕΣ	Όλες οι ομάδες πληθυσμού
<i>Παρατηρήσεις – Πρόσθετα Στοιχεία</i>	

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ - ΠΡΟΪΟΝΤΑ	
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	
ΟΝΟΜΑ	ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ (ανανάς, μήλο, ροδάκινο, πορτοκάλι, λεμόνι, βερύκοκο, βύσσινο, μπανάνα, γκρεϊπφρουτ, καρότο, φρούτα του δάσους, μανταρίνι, ντομάτα, φράουλα, καρπούζι, σταφύλι, φραγκοστάφυλο)
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	<ul style="list-style-type: none"> • Κουτί tetra pack 250, 330, 1000 ml • Χαρτοκιβώτιο • Ξύλινη παλέτα • Φιλμ συσκευασίας
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	12 μήνες
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ	25 ⁰ C
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ	1 εβδομάδα
ΣΗΜΑΝΣΗ	Ετικέτα
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	Αναγράφεται στην ετικέτα
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	
Χαρακτηριστική γεύση, χρώμα και άρωμα για κάθε φρούτο	
ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	
Χωρίς τεχνητές χρωστικές	
Ολικά σάκχαρα:	max 10%
Ολική αιθανόλη:	max 0,5%
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	
Ζύμες – μύκητες:	m ≤ 10 ⁴ / g
<i>Listeria monocytogenes</i> :	Απουσία σε 25 g
<i>Salmonella</i> spp.:	Απουσία σε 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i> :	m ≤ 10 ² / g *
<i>Escherichia coli</i> :	m ≤ 10 / g
ΜΕΤΑΦΟΡΑ	Φορτηγά, 25 ⁰ C
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	Καμία
ΧΡΗΣΤΕΣ	Όλες οι ομάδες πληθυσμού
Παρατηρήσεις – Πρόσθετα Στοιχεία	
* m: αριθμός βακτηρίων	

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ - ΠΡΟΪΟΝΤΑ	
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	
ΟΝΟΜΑ	ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ (απλό, ανθρακούχο)
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	<ul style="list-style-type: none"> • Πλαστικό μπουκάλι 500, 1000, 1500 ml • Γυάλινο μπουκάλι 330, 700, 1000 ml • Χαρτοκιβώτιο • Ξύλινη παλέτα • Φιλμ συσκευασίας
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	12 μήνες
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ	25 ⁰ C
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ	1 εβδομάδα
ΣΗΜΑΝΣΗ	Ετικέτα
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	<i>Αναγράφεται στην ετικέτα</i>
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	
Χωρίς δυσάρεστες οσμές και γεύση Διαυγές Απουσία ξένων σωμάτων	
ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	
Όπως αναφέρονται στην ετικέτα	
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	
Total coliforms:	0/100 ml
<i>Listeria monocytogenes</i> :	Απουσία
<i>Salmonella</i> spp.:	Απουσία
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> :	Απουσία
ΜΕΤΑΦΟΡΑ	Φορτηγά, 25 ⁰ C
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	Καμία
ΧΡΗΣΤΕΣ	Όλες οι ομάδες πληθυσμού
<i>Παρατηρήσεις – Πρόσθετα Στοιχεία</i>	
* m: αριθμός βακτηρίων	

9.4 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΥΝΔΗΝΟΤΗΤΑΣ – ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

Η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων παρουσιάζει παρακάτω τα αποτελέσματα της Ανάλυσης Κινδύνων που έχει ως σκοπό τον προσδιορισμό των κινδύνων εκείνων

που απαιτούν έλεγχο, τον βαθμό ελέγχου που απαιτείται για την ασφάλεια των τροφίμων και τα απαιτούμενα προληπτικά μέτρα ελέγχου που εφαρμόζονται.

1. Η **στήλη (1)** περιγράφει σε κάθε εγγραφή της το στάδιο εκείνο της παραγωγής που εξετάζεται ως προς την ύπαρξη κινδύνων. Το κάθε στάδιο εκφράζει την διεργασία εκείνη της επιχείρησης ανά προϊόν, χώρο εφαρμογής, χρησιμοποιούμενο εξοπλισμό. Το στάδιο μπορεί αν υπάρχει λόγος να επιμεριστεί ανά είδος προϊόντος ή χώρου παραγωγής ή εξοπλισμού που χρησιμοποιείται. Ο καθορισμός των σταδίων ακολουθεί την ανάλυση που περιγράφεται στο **διάγραμμα ροής**. Σε κάθε περίπτωση λαμβάνεται υπόψη, αν υπάρχει, το προηγούμενο και επόμενο στάδιο της τροφικής αλυσίδας.
2. Ο μηχανισμός για την απόφαση αναγνώρισης ενός κινδύνου όπως περιγράφεται στην **στήλη (3)** και αιτιολογείται στην **στήλη (4)** βασίζεται στην ανάλυση των χαρακτηριστικών των Α' υλών και τελικών προϊόντων, στην πολυετή εμπειρία της εταιρείας, σε εξωτερικές πληροφορίες (όπως οι οδηγοί του ΕΦΕΤ, ο κώδικας τροφίμων και ποτών, η σχετική βιβλιογραφία κ.α), στην συνεχή και πολυετή επικοινωνία με τους πελάτες σχετικά με τους κινδύνους που μπορεί να παρουσιαστούν.

Το αποτέλεσμα της στήλης **(4)**, ως προς την σημαντικότητα του κινδύνου προκύπτει με συνδυασμό των αποτελεσμάτων των στηλών **(3α)** και **(3β)** ως εξής:

M – X X
→
Y – X M
→
M – M M
→
Y – M Y
→

3. Στη στήλη **(5)** παρουσιάζεται ο συνδυασμός των προληπτικών μέτρων ελέγχου που προλαμβάνουν, εξαλείφουν ή μειώνουν τους αναγνωρισμένους κινδύνους σε αποδεκτά επίπεδα και η κατηγοριοποίησή τους σύμφωνα με συγκεκριμένα κριτήρια.
4. Για το αποτέλεσμα της στήλης **(6)** λήφθηκαν υπόψη όλες οι ισχύουσες νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις, οι απαιτήσεις των πελατών σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων, η προβλεπόμενη χρήση από τον πελάτη και άλλα σχετικά δεδομένα.
5. Η μεθοδολογία κατηγοριοποίησης των προληπτικών μέτρων ελέγχου, στηρίζεται στο δένδροδιάγραμμα, με την διαφοροποίηση ότι η επιλογή

του χειρισμού ενός προληπτικού μέτρου ελέγχου με OPRP ή με CCP στηρίζεται στο αν υπάρχουν κρίσιμα όρια που πρέπει να παρακολουθούνται συνεχώς ή περιοδικά, στην επίδραση του προληπτικού μέτρου στον κίνδυνο και την ένταση της εφαρμογής του, στη θέση του στο σύστημα σε σχέση με άλλα μέτρα, την πιθανότητα αστοχίας του, τη σοβαρότητα των συνεπειών από πιθανή αστοχία, τη συνέργεια με άλλα προληπτικά μέτρα και την εξειδίκευση του μέτρου σε σχέση με κάποιο κίνδυνο. Για το συγκεκριμένο στάδιο και για συγκεκριμένο προληπτικό μέτρο ελέγχου, μέσω του δένδροδιαγράμματος, αξιολογείται τελικά το προληπτικό μέτρο.

6. Οι κίνδυνοι που αφορούν κάθε προϊόν ξεχωριστά αναφέρονται στα Κεφάλαια 2 και 3 της παρούσας μελέτης. Εδώ αναφέρουμε τους κινδύνους που απειλούν τα τρόφιμα της επιχείρησής μας. Οι κίνδυνοι που αναγνωρίζονται στην παρακάτω ανάλυση επικινδυνότητας και απαιτούν έλεγχο γενικά είναι οι εξής:

Φυσικοί κίνδυνοι: σκόνη, γυαλί, ρύποι προσωπικού, υπολείμματα συσκευασίας, ρύποι εντόμων - τρωκτικών

Χημικοί κίνδυνοι: τοξίνες μικροοργανισμών, βαρέα – τοξικά μέταλλα, πλαστικοποιητές – μετανάστευση ουσιών,

Μικροβιολογικοί κίνδυνοι: παθογόνοι μικροοργανισμοί, αλλοιωγόνοι μικροοργανισμοί

Ειδικότερα οι σημαντικότεροι κίνδυνοι που δύνανται να εμφανιστούν είναι οι εξής :

Ø Μικροβιολογικοί κίνδυνοι

ΠΤ.01 Αλκοολούχα Ποτά

Αυτή η κατηγορία τροφίμων δεν μικροβιολογικούς κινδύνους.

ΠΤ.02 Χυμοί

Αυτή η κατηγορία τροφίμων δεν ενέχει πολλούς μικροβιολογικούς κινδύνους. Οι κυριότεροι μικροβιολογικοί κίνδυνοι που μπορεί να παρουσιαστούν στα προϊόντα αυτά είναι οι μύκητες και ζύμες.

ΠΤ.03 Αναψυκτικά

Αυτή η κατηγορία τροφίμων δεν ενέχει πολλούς μικροβιολογικούς κινδύνους. Οι κυριότεροι μικροβιολογικοί κίνδυνοι που μπορεί να παρουσιαστούν στα προϊόντα αυτά είναι οι μύκητες και ζύμες.

ΠΤ.04 Νερά

Οι κυριότεροι μικροβιολογικοί κίνδυνοι που μπορεί να παρουσιαστούν στα προϊόντα αυτά είναι τα ολικά και κοπρανώδη κολοβακτηριοειδή.

Ø Χημικοί κίνδυνοι

ΠΤ.01 Αλκοολούχα Ποτά

Οι κυριότεροι χημικοί κίνδυνοι για την κατηγορία αυτών των προϊόντων είναι η παρουσία χημικών ουσιών που μπορεί να έχουν προκύψει από κακό χειρισμό κατά την πλήρωση των φιαλών καθώς και από απορρόφηση ουσιών από το υλικό συσκευασίας. Κίνδυνο αποτελεί επίσης η υψηλή συγκέντρωση χημικών πρόσθετων όπως χρωστικές, θειώδη και συντηρητικά. Αυτοί οι κίνδυνοι αφορούν τους παραγωγούς των προϊόντων αυτών. Κίνδυνο αποτελεί επίσης η απορρόφηση επικίνδυνων χημικών ουσιών από τα υλικά καθαρισμού και άλλες χημικές ουσίες που χρησιμοποιεί η επιχείρηση.

ΠΤ.02 Χυμοί

Οι κυριότεροι χημικοί κίνδυνοι για την κατηγορία αυτών των προϊόντων είναι η παρουσία χημικών ουσιών που μπορεί να έχουν προκύψει από κακό χειρισμό κατά την πλήρωση των φιαλών καθώς και από απορρόφηση ουσιών από το υλικό συσκευασίας. Κίνδυνο αποτελεί επίσης η υψηλή συγκέντρωση χημικών πρόσθετων όπως χρωστικές και συντηρητικά και η ύπαρξη υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων. Αυτοί οι κίνδυνοι αφορούν τους παραγωγούς των προϊόντων αυτών. Κίνδυνο αποτελεί επίσης η απορρόφηση επικίνδυνων χημικών ουσιών από τα υλικά καθαρισμού και άλλες χημικές ουσίες που χρησιμοποιεί η επιχείρηση. Η ανάπτυξη ανεπιθύμητων τοξινών μικροοργανισμών αν δεν τηρούνται ορθά μέτρα αποθήκευσης είναι επίσης ένας κίνδυνος.

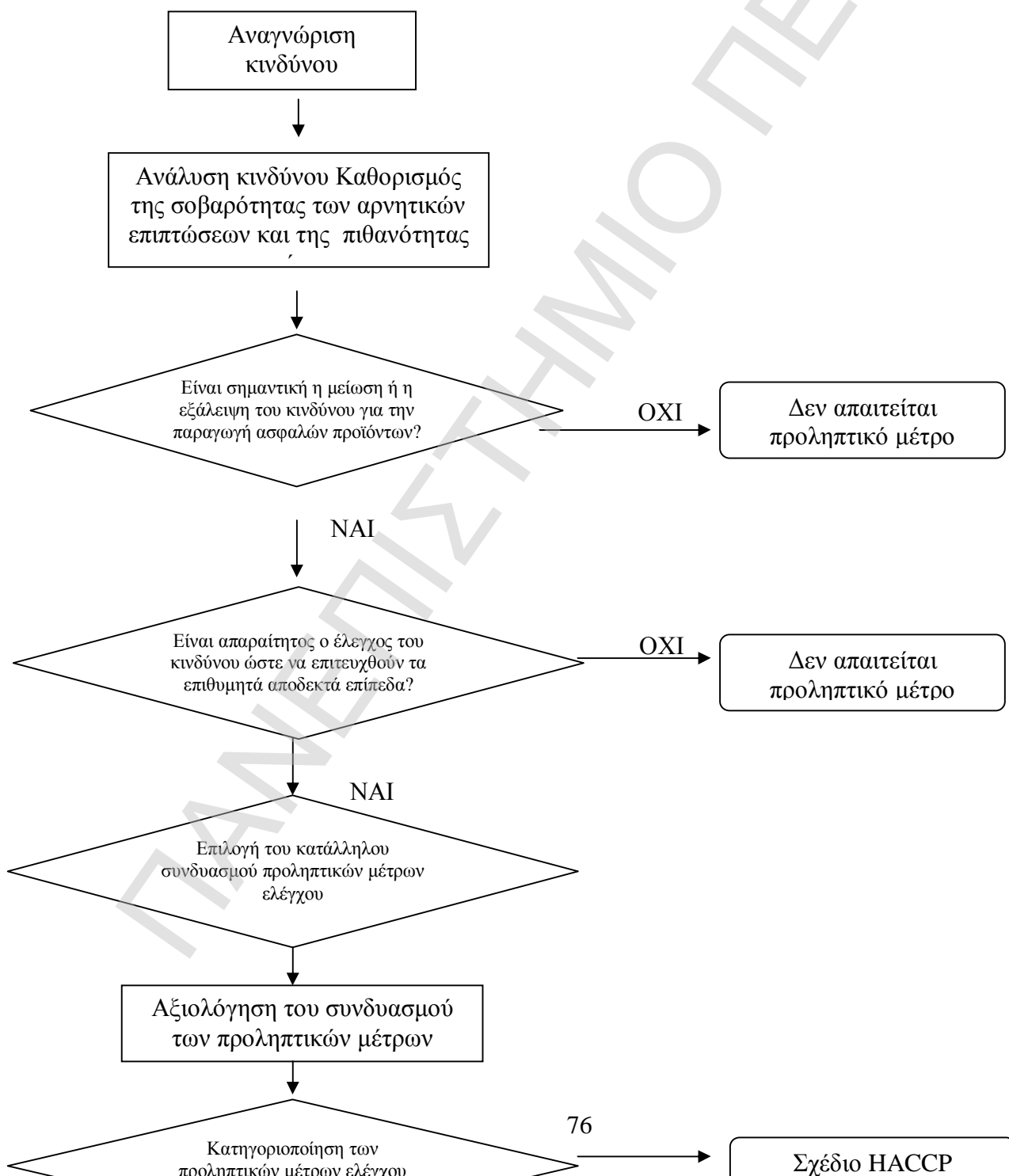
ΠΤ.03 Αναψυκτικά

Οι κυριότεροι χημικοί κίνδυνοι για την κατηγορία αυτών των προϊόντων είναι η παρουσία χημικών ουσιών που μπορεί να έχουν προκύψει από κακό χειρισμό κατά την πλήρωση των φιαλών καθώς και από απορρόφηση ουσιών από το υλικό συσκευασίας. Κίνδυνο αποτελεί επίσης η υψηλή συγκέντρωση χημικών πρόσθετων όπως χρωστικές και συντηρητικά και η ύπαρξη υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων. Αυτοί οι κίνδυνοι αφορούν τους παραγωγούς των προϊόντων αυτών. Κίνδυνο αποτελεί επίσης η απορρόφηση επικίνδυνων χημικών ουσιών από τα υλικά καθαρισμού και άλλες χημικές ουσίες που χρησιμοποιεί η επιχείρηση.

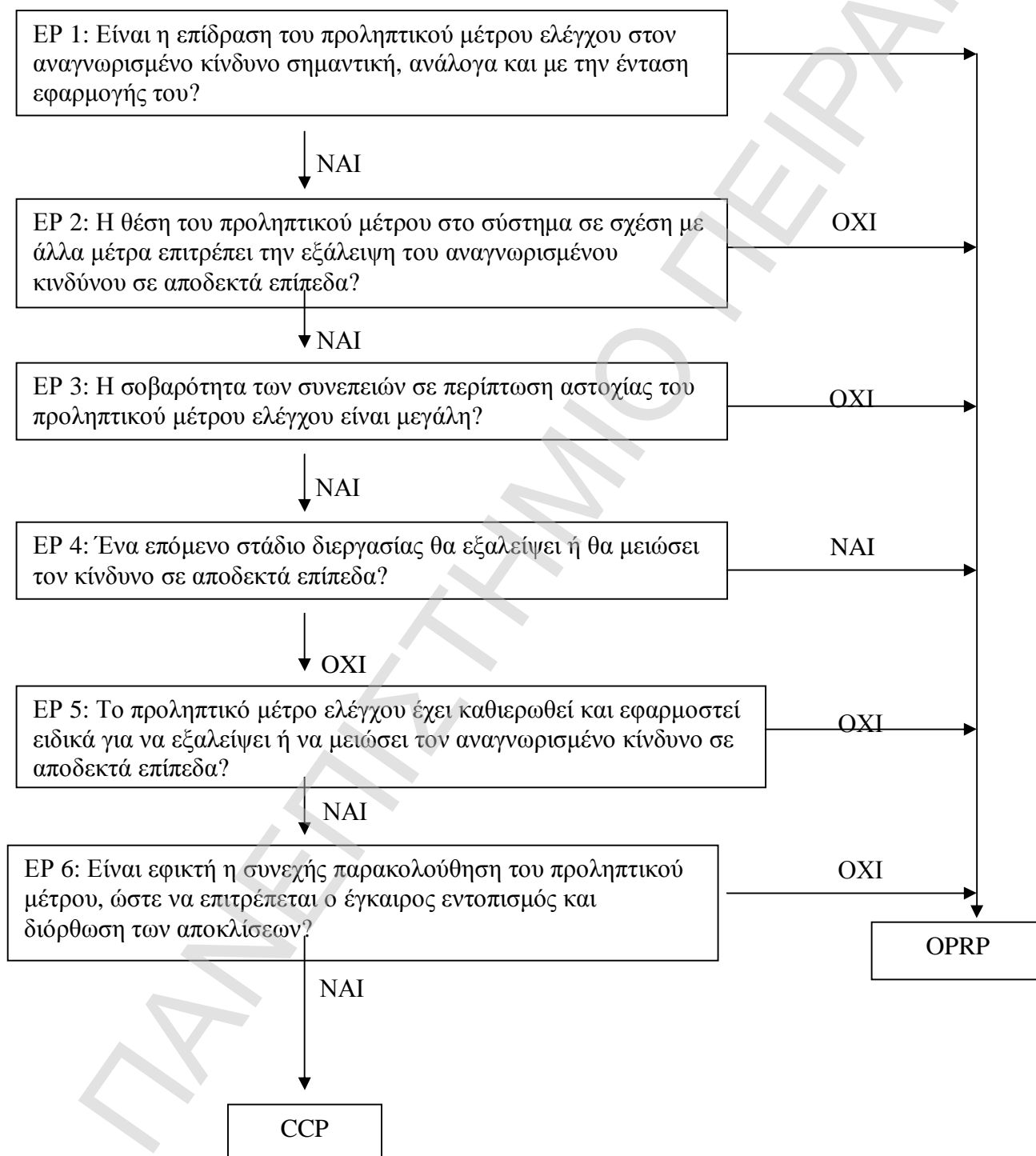
ΠΤ.04 Νερά

Οι κυριότεροι χημικοί κίνδυνοι για την κατηγορία αυτών των προϊόντων είναι η παρουσία χημικών ουσιών που μπορεί να έχουν προκύψει από κακό χειρισμό κατά την πλήρωση των φιαλών καθώς και από απορρόφηση ουσιών από το υλικό συσκευασίας. Κίνδυνο αποτελεί επίσης η υψηλή συγκέντρωση χημικών πρόσθετων όπως χρωστικές και συντηρητικά και η ύπαρξη βαρέων μετάλλων. Αυτοί οι κίνδυνοι αφορούν τους παραγωγούς των προϊόντων αυτών. Κίνδυνο αποτελεί επίσης η απορρόφηση επικίνδυνων χημικών ουσιών από τα υλικά καθαρισμού και άλλες χημικές ουσίες που χρησιμοποιεί η επιχείρηση.

7. Το δέντρο αποφάσεων πάνω στο οποίο στηρίχτηκε η συγκεκριμένη ανάλυση επικινδυνότητας είναι το εξής:



8. Η κατηγοριοποίηση των προληπτικών μέτρων ελέγχου (αποτέλεσμα στήλης 6) στηρίζεται στην παρακάτω ανάλυση, κατά την οποία λαμβάνονται υπόψη οι απαντήσεις σε όλες τις ερωτήσεις για να αποφανθούμε τελικά για το αν θα χειριστούμε ένα προληπτικό μέτρο ελέγχου μέσω OPRP ή μέσω Σχεδίου HACCP.



(1)	(2)	(3α)	(3β)	(4)	(5)	(6)
Είδος προϊόντος/ Στάδιο παραγωγικής διαδικασίας/ Εγκατάσταση παραγωγής	Αναγνώριση σημαντικών κινδύνων στο στάδιο αυτό	Υψηλή, Μέτρια, Χαμηλή		Αποτέλεσμα / Αιτιολόγηση της στήλης (3)	Προληπτικά μέτρα ελέγχου	Διαχειρίζεται ως CCP ή ως OPRP?
		Σοβαρότητα αρνητικών επιπτώσεων	Πιθανότητα εμφάνισης			
Προμήθειες	Φυσικοί – ύπαρξη ξένων σωμάτων (όπως αναφέρονται ανωτέρω)	M	X	X / Η επιχείρηση δεν έχει αντιμετωπίσει έως σήμερα προβλήματα με ξένα σώματα στα προϊόντα που προμηθεύεται. Για το λόγο αυτό ο κίνδυνος θεωρείται χαμηλής πιθανότητας εμφάνισης και μέτριας σοβαρότητας καθώς ένα ξένο σώμα είναι σχετικά εύκολα ανιχνεύσιμο από τον καταναλωτή	Αξιολόγηση προμηθευτών Πιστοποιητικά ποιότητας των προμηθειών	OPRP 1
	Χημικοί – επικίνδυνες χημικές ουσίες (όπως αναφέρονται ανωτέρω)	Y	X	M / Οι προμηθευτές με τους οποίους συνεργάζεται η επιχείρηση είναι αξιόπιστοι. Παρόλα αυτά καθώς δεν μπορεί να ελέγξει άμεσα αυτόν τον κίνδυνο έχει ορίσει στους προμηθευτές της προδιαγραφές για τις πρώτες ύλες που προμηθεύεται. Έτσι ο κίνδυνος θεωρείται χαμηλής πιθανότητας εμφάνισης, αλλά υψηλής σοβαρότητας σε περίπτωση που εμφανιστεί καθώς ορισμένες χημικές ουσίες έχουν άμεση και ιδιαίτερα σοβαρή επίδραση στον καταναλωτή	Αξιολόγηση προμηθευτών Πιστοποιητικά ποιότητας των προμηθειών Καθορισμός προδιαγραφών ασφάλειας	OPRP 1
	Μικροβιολογικοί – παθογόνοι ή / και αλλοιωγόνοι μικροοργανισμοί (όπως αναφέρονται ανωτέρω)	Y	X	M / Οι προμηθευτές με τους οποίους συνεργάζεται η επιχείρηση είναι επώνυμοι αξιόπιστοι. Παρόλα αυτά καθώς δεν μπορεί να ελέγξει άμεσα αυτόν τον κίνδυνο έχει ορίσει στους προμηθευτές της προδιαγραφές για τις πρώτες ύλες που προμηθεύεται. Έτσι ο κίνδυνος θεωρείται χαμηλής πιθανότητας εμφάνισης, αλλά υψηλής σοβαρότητας σε περίπτωση που εμφανιστεί καθώς έχει άμεση και ιδιαίτερα σοβαρή επίδραση στον καταναλωτή	Αξιολόγηση προμηθευτών Πιστοποιητικά ποιότητας των προμηθειών Επιλογή των λιγότερο ριψοκίνδυνων συστατικών Καθορισμός προδιαγραφών ασφάλειας	OPRP 1

(1)	(2)	(3α)	(3β)	(4)	(5)	(6)
Είδος προϊόντος/ Στάδιο παραγωγικής διαδικασίας/ Εγκατάσταση παραγωγής	Αναγνώριση σημαντικών κινδύνων στο στάδιο αυτό	Υψηλή, Μέτρια, Χαμηλή		Αποτέλεσμα / Αιτιολόγηση της στήλης (3)	Προληπτικά μέτρα ελέγχου	Διαχειρίζεται ως CCP ή ως OPRP?
		Σοβαρότητα αρνητικών επιπτώσεων	Πιθανότητα εμφάνισης			
Παραλαβή προμηθειών	Φυσικοί – κανένας	-	-	Όλα τα προϊόντα είναι συσκευασμένα και κατά την παραλαβή δεν μπορούν να επιμολυνθούν από ξένα σώματα	-	-
	Χημικοί – επικίνδυνες χημικές ουσίες (όπως αναφέρονται ανωτέρω)	Υ	Χ	M / Οι προμηθευτές με τους οποίους συνεργάζεται η επιχείρηση είναι αξιόπιστοι. Έτσι ο κίνδυνος θεωρείται χαμηλής πιθανότητας εμφάνισης, αλλά υψηλής σοβαρότητας σε περίπτωση που εμφανιστεί καθώς ορισμένες χημικές ουσίες έχουν άμεση και ιδιαίτερα σοβαρή επίδραση στον καταναλωτή	Έλεγχος ημερομηνίας λήξης Χρήση μεταφορικών μέσων αποκλειστικά για τρόφιμα Βλ. ΟΕ 05.01, ΟΕ 05.02	OPRP 2 PRP 6
	Μικροβιολογικοί – ανάπτυξη παθογόνων ή / και αλλοιωγόνων μικροοργανισμών	Υ	Χ	M / Οι προμηθευτές με τους οποίους συνεργάζεται η επιχείρηση είναι αξιόπιστοι. Έτσι ο κίνδυνος θεωρείται χαμηλής πιθανότητας εμφάνισης, αλλά υψηλής σοβαρότητας σε περίπτωση που εμφανιστεί καθώς έχει άμεση και ιδιαίτερα σοβαρή επίδραση στον καταναλωτή	Έλεγχος ημερομηνίας λήξης Οπτικός έλεγχος της κατάστασης της συσκευασίας Οπτικός έλεγχος των οχημάτων παράδοσης Χρήση μεταφορικών μέσων αποκλειστικά για τρόφιμα Βλ. ΟΕ 05.01, ΟΕ 05.02	OPRP 2 PRP 6

(1)	(2)	(3α)	(3β)	(4)	(5)	(6)
Είδος προϊόντος/ Στάδιο παραγωγικής διαδικασίας/ Εγκατάσταση παραγωγής	Αναγνώριση σημαντικών κινδύνων στο στάδιο αυτό	Υψηλή, Μέτρια, Χαμηλή		Αποτέλεσμα / Αιτιολόγηση της στήλης (3)	Προληπτικά μέτρα ελέγχου	Διαχειρίζεται ως CCP ή ως OPRP?
		Σοβαρότητα αρνητικών επιπτώσεων	Πιθανότητα εμφάνισης			
Αποθήκευση προϊόντων (περιβάλλον)	Φυσικοί – επιπλέον επιμόλυνση από ξένα σώματα	M	X	X / Η αποθήκη της εταιρείας διατηρείται σε άψογη κατάσταση, καθώς επίσης υπάρχουν όλα εκείνα τα προαπαιτούμενα που εξαλείφουν την εμφάνιση του συγκεκριμένου κινδύνου. Για το λόγο αυτό ο κίνδυνος θεωρείται χαμηλής πιθανότητας εμφάνισης και μέτριας σοβαρότητας καθώς ένα ξένο σώμα είναι σχετικά εύκολα ανιχνεύσιμο από τον καταναλωτή	Κάλυψη των προϊόντων Οπτικός έλεγχος της κατάστασης των αποθηκευτικών χώρων	OPRP 3 PRP 1, 7, 8, 9
	Χημικοί – ανάπτυξη ανεπιθύμητων χημικών ουσιών (τοξίνες μικροοργανισμών)	Y	X	M / Τα προϊόντα αποθηκεύονται για πολύ μικρό χρονικό διάστημα και σε άριστες συνθήκες αποθήκευσης οι οποίες και παρακολουθούνται συνεχώς. Για το λόγο αυτό ο κίνδυνος θεωρείται χαμηλής πιθανότητας εμφάνισης, αλλά υψηλής σοβαρότητας σε περίπτωση που εμφανιστεί καθώς ορισμένες χημικές ουσίες έχουν άμεση και ιδιαίτερα σοβαρή επίδραση στον καταναλωτή. Δεν υπάρχει θέμα επιμόλυνσης από άλλες χημικές ουσίες καθώς οτιδήποτε εκτός από τρόφιμο αποθηκεύεται σε ξεχωριστούς χώρους εντός της εταιρείας	Αποθήκευση σε κατάλληλη θερμοκρασία Αποδέσμευση των προϊόντων πριν την ημερομηνία λήξης (FEFO) - Τήρηση του συστήματος ανακύκλωσης των προϊόντων (FIFO) Βλ. ΟΕ 12.01	CCP 1 OPRP 3 PRP 1, 7, 8, 9
	Μικροβιολογικοί – ανάπτυξη παθογόνων και αλλοιωγόνων μικροοργανισμών	Y	X	M / Τα προϊόντα αποθηκεύονται για πολύ μικρό χρονικό διάστημα και σε άριστες συνθήκες αποθήκευσης οι οποίες και παρακολουθούνται συνεχώς. Για το λόγο αυτό ο κίνδυνος θεωρείται χαμηλής πιθανότητας εμφάνισης, αλλά υψηλής σοβαρότητας σε περίπτωση που εμφανιστεί καθώς έχει άμεση και ιδιαίτερα σοβαρή επίδραση στον καταναλωτή	Αποθήκευση σε κατάλληλη θερμοκρασία Οπτικός έλεγχος της κατάστασης των αποθηκευτικών χώρων Αποδέσμευση των προϊόντων πριν την ημερομηνία λήξης (FEFO) - Τήρηση του συστήματος ανακύκλωσης των προϊόντων (FIFO) Βλ. ΟΕ 12.01	CCP 1 OPRP 3 PRP 1, 7, 8, 9

(1)	(2)	(3α)	(3β)	(4)	(5)	(6)
Είδος προϊόντος/ Στάδιο παραγωγικής διαδικασίας/ Εγκατάσταση παραγωγής	Αναγνώριση σημαντικών κινδύνων στο στάδιο αυτό	Υψηλή, Μέτρια, Χαμηλή		Αποτέλεσμα / Αιτιολόγηση της στήλης (3)	Προληπτικά μέτρα ελέγχου	Διαχειρίζεται ως CCP ή ως OPRP?
		Σοβαρότητα αρνητικών επιπτώσεων	Πιθανότητα εμφάνισης			
Προετοιμασία παραγγελίας	Φυσικοί – επιμόλυνση από ξένα σώματα σε περίπτωση διάρρηξης της συσκευασίας	M	X	X / Η προετοιμασία της παραγγελίας γίνεται από έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό που τηρεί όλες τις οδηγίες εργασίας. Για το λόγο αυτό ο κίνδυνος θεωρείται χαμηλής πιθανότητας εμφάνισης, και μέτριας σοβαρότητας σε περίπτωση που εμφανιστεί καθώς γίνεται άμεσα αντιληπτό από το προσωπικό και δεσμεύεται το προϊόν	Οπτικός έλεγχος της κατάστασης της συσκευασίας προϊόντος	CCP 2
	Χημικοί – ύπαρξη τοξινών μικροοργανισμών λόγω λήξης του προϊόντος	Y	X	M / Η προετοιμασία της παραγγελίας γίνεται από έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό που τηρεί όλες τις οδηγίες εργασίας. Για το λόγο αυτό ο κίνδυνος θεωρείται χαμηλής πιθανότητας εμφάνισης, αλλά υψηλής σοβαρότητας σε περίπτωση που εμφανιστεί καθώς έχει άμεση και ιδιαίτερα σοβαρή επίδραση στον καταναλωτή	Έλεγχος των ημερομηνιών λήξης των προϊόντων	CCP 2
	Μικροβιολογικοί – ύπαρξη παθογόνων και αλλοιωγόνων μικροοργανισμών λόγω λήξης του προϊόντος	Y	X	M / Η προετοιμασία της παραγγελίας γίνεται από έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό που τηρεί όλες τις οδηγίες εργασίας. Για το λόγο αυτό ο κίνδυνος θεωρείται χαμηλής πιθανότητας εμφάνισης, αλλά υψηλής σοβαρότητας σε περίπτωση που εμφανιστεί καθώς έχει άμεση και ιδιαίτερα σοβαρή επίδραση στον καταναλωτή	Έλεγχος των ημερομηνιών λήξης των προϊόντων	CCP 2

(1)	(2)	(3α)	(3β)	(4)	(5)	(6)
Είδος προϊόντος/ Στάδιο παραγωγικής διαδικασίας/ Εγκατάσταση παραγωγής	Αναγνώριση σημαντικών κινδύνων στο στάδιο αυτό	Υψηλή, Μέτρια, Χαμηλή		Αποτέλεσμα / Αιτιολόγηση της στήλης (3)	Προληπτικά μέτρα ελέγχου	Διαχειρίζεται ως CCP ή ως OPRP?
		Σοβαρότητα αρνητικών επιπτώσεων	Πιθανότητα εμφάνισης			
Φόρτωση παραγγελίας	Φυσικοί – επιμόλυνση από ξένα σώματα σε περίπτωση διάρρηξης της συσκευασίας	M	X	X / Η φόρτωση της παραγγελίας γίνεται από έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό που τηρεί όλες τις οδηγίες εργασίας. Για το λόγο αυτό ο κίνδυνος θεωρείται χαμηλής πιθανότητας εμφάνισης, και μέτριας σοβαρότητας σε περίπτωση που εμφανιστεί καθώς γίνεται άμεσα αντιληπτό από το προσωπικό και δεσμεύεται το προϊόν	Οπτικός έλεγχος της κατάστασης της συσκευασίας προϊόντος Ορθοί χειρισμοί κατά την φόρτωση Βλ. ΟΕ 12.02	OPRP 4 PRP 6
	Χημικοί – κανένας	-	-	-	-	-
	Μικροβιολογικοί – κανένας	-	-	-	-	-

(1)	(2)	(3α)	(3β)	(4)	(5)	(6)
Είδος προϊόντος/ Στάδιο παραγωγικής διαδικασίας/ Εγκατάσταση παραγωγής	Αναγνώριση σημαντικών κινδύνων στο στάδιο αυτό	Υψηλή, Μέτρια, Χαμηλή		Αποτέλεσμα / Αιτιολόγηση της στήλης (3)	Προληπτικά μέτρα ελέγχου	Διαχειρίζεται ως CCP ή ως OPRP?
		Σοβαρότητα αρνητικών επιπτώσεων	Πιθανότητα εμφάνισης			
Μεταφορά - διανομή	Φυσικοί – κανένας	-	-	-	-	-
	Χημικοί – επιμόλυνση από χημικές ουσίες – μετάδοση οσμών	Υ	Χ	M / Τα οχήματα που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των προϊόντων δεν μεταφέρουν άλλα υλικά που μπορούν να επιμολύνουν με χημικές ουσίες τα τρόφιμα. Για το λόγο αυτό ο κίνδυνος θεωρείται χαμηλής πιθανότητας εμφάνισης, αλλά υψηλής σοβαρότητας σε περίπτωση που εμφανιστεί καθώς έχει άμεση και ιδιαίτερα σοβαρή επίδραση στον καταναλωτή	Χρήση μεταφορικών μέσων αποκλειστικά για τρόφιμα Συχνός καθαρισμός των μεταφορικών μέσων	PRP 5, 7, 8
	Μικροβιολογικοί – ανάπτυξη μικροοργανισμών	Υ	Χ	M / Τα τρόφιμα που μεταφέρονται αφενός δεν είναι ευαλλοίωτα, αφετέρου η διανομή δεν διαρκεί μεγάλο χρονικό διάστημα ώστε να βρίσκονται τα προϊόντα σε ακατάλληλες συνθήκες για μεγάλο χρονικό διάστημα. Για το λόγο αυτό ο κίνδυνος θεωρείται χαμηλής πιθανότητας εμφάνισης, αλλά υψηλής σοβαρότητας σε περίπτωση που εμφανιστεί καθώς έχει άμεση και ιδιαίτερα σοβαρή επίδραση στον καταναλωτή	Χρήση μεταφορικών μέσων κατάλληλα και αποκλειστικά για τρόφιμα Συχνός καθαρισμός των μεταφορικών μέσων Σωστός προγραμματισμός δρομολογίων Κάλυψη των οχημάτων για να αποφεύγεται η έκθεση των προϊόντων στον ήλιο	PRP 5, 7, 8

(1)	(2)	(3α)	(3β)	(4)	(5)	(6)
Είδος προϊόντος/ Στάδιο παραγωγικής διαδικασίας/ Εγκατάσταση παραγωγής	Αναγνώριση σημαντικών κινδύνων στο στάδιο αυτό	Υψηλή, Μέτρια, Χαμηλή		Αποτέλεσμα / Αιτιολόγηση της στήλης (3)	Προληπτικά μέτρα ελέγχου	Διαχειρίζεται ως CCP ή ως OPRP?
		Σοβαρότητα αρνητικών επιπτώσεων	Πιθανότητα εμφάνισης			
Εκφόρτωση προϊόντων	Φυσικοί – επιμόλυνση από ξένα σώματα σε περίπτωση διάρρηξης της συσκευασίας	M	X	X / Η εκφόρτωση της παραγγελίας γίνεται από έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό που τηρεί όλες τις οδηγίες εργασίας. Για το λόγο αυτό ο κίνδυνος θεωρείται χαμηλής πιθανότητας εμφάνισης, και μέτριας σοβαρότητας σε περίπτωση που εμφανιστεί καθώς γίνεται άμεσα αντιληπτό από το προσωπικό και δεσμεύεται το προϊόν	Οπτικός έλεγχος της κατάστασης της συσκευασίας προϊόντος Ορθοί χειρισμοί κατά την εκφόρτωση Βλ. ΟΕ 12.02	OPRP 4 PRP 6
	Χημικοί – κανένας	-	-	-	-	-
	Μικροβιολογικοί – κανένας	-	-	-	-	-

9.5 ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

OPRP	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ / ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ & ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΑΡΧΕΙΑ / ΕΝΤΥΠΑ
1	Πρόγραμμα αξιολόγησης προμηθευτών	Μικροβιολογικοί, φυσικοί, χημικοί (όπως αναφέρονται στο Κεφ. 3)	Αξιολόγηση προμηθευτών σύμφωνα με Δ 05 Αγορές μόνο από αξιόπιστους προμηθευτές Καθορισμός προδιαγραφών ασφάλειας	Παρακολούθηση της επίδοσης των προμηθευτών / καθ' όλη τη διάρκεια της συνεργασίας	Επιαναξιολόγηση προμηθευτών Επιανεξέταση συνεργασίας με προμηθευτή	Υπεύθυνος Προμηθειών	Ε 05.01.01 Ε 05.01.02 Αρχείο «ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ ΚΑΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ» Πιστοποιητικά προμηθευτών Προδιαγραφές προμηθειών

OPRP	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ / ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ & ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΑΡΧΕΙΑ / ΕΝΤΥΠΑ
2	Πρόγραμμα παραλαβής προμηθειών	Μικροβιολογικοί, χημικοί (όπως αναφέρονται στο Κεφ. 3)	Αξιολόγηση προμηθευτών σύμφωνα με Δ 05 Αγορές μόνο από αξιόπιστους προμηθευτές Καθορισμός προδιαγραφών ασφάλειας ΟΕ 05.01 ΟΕ 05.02	Έλεγχος της ημερομηνίας λήξης (να μην έχει παρέλθει) / σε κάθε παραλαβή Οπτικός έλεγχος των οχημάτων μεταφοράς/ σε κάθε παραλαβή Οπτικός έλεγχος της κατάστασης της συσκευασίας του τροφίμου / σε κάθε παραλαβή	Ειδοποίηση προμηθευτή Δέσμευση προϊόντος Επανεκπαίδευση προσωπικού Επανεξέταση συνεργασίας με προμηθευτή	Υπεύθυνος Προμηθειών ΣΟΑΤ	ΤΙΜΟΛΟΓΙΑ – ΔΕΛΤΙΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ Αρχείο «ΤΙΜΟΛΟΓΙΑ – ΔΕΛΤΙΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ» Αρχείο «ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ» Αρχείο «ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ»

OPRP	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ / ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ & ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΑΡΧΕΙΑ / ΕΝΤΥΠΑ
3	Πρόγραμμα παρακολούθησης ορθής αποθήκευσης τροφίμων	Μικροβιολογικοί, χημικοί (όπως αναφέρονται στο Κεφ. 3)	Χρήση των πρώτων υλών πριν την ημερομηνία λήξης (FEFO) Τήρηση του συστήματος ανακύκλωσης των προϊόντων (FIFO) OE 12.01	Οπτική επιτήρηση αποθηκευτικών χώρων / σε καθημερινή βάση	Επανασχεδιασμός του συστήματος αποθήκευσης τροφίμων Επανεκπαίδευση προσωπικού	Υπεύθυνος Αποθήκης ΣΟΑΤ Προσωπικό Αποθήκης	Αρχείο « ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ » Αρχείο « ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ »

OPRP	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕ ΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚ Α ΜΕΤΡΑ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣ ΗΣ / ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ & ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝ ΟΣ	ΑΡΧΕΙΑ / ΕΝΤΥΠΑ
4	Οπτικός έλεγχος προϊόντων	Μικροβιολογι κοί, φυσικοί, χημικοί (όπως αναφέρονται στο Κεφ. 3)	ΟΕ 05.01 ΟΕ 05.02 ΟΕ 12.01	Έλεγχος της κατάστασης της συσκευασίας των προϊόντων / σε κάθε προετοιμασία και φόρτωση / εκφόρτωση παραγγελίας Έλεγχος της ημερομηνίας λήξης των προϊόντων / σε κάθε προετοιμασία και φόρτωση παραγγελίας	Δέσμευση και καταστροφή προϊόντος Εκπαίδευση προσωπικού	Υπεύθυνος Αποθήκης Προσωπικό Αποθήκης ΣΟΑΤ	ΤΙΜΟΛΟΓΙΑ – ΔΕΛΤΙΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ Αρχείο « ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕ ΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ » Αρχείο « ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ » Αρχείο « ΤΙΜΟΛΟΓΙΑ – ΔΕΛΤΙΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ »

9.6 ΣΧΕΔΙΟ HACCP

CCP	ΣΤΑΔΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ / ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ & ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ / ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΑΡΧΕΙΑ / ΕΝΤΥΠΑ
1	Αποθήκευση προϊόντων (περιβάλλον)	Χημικοί – ανάπτυξη ανεπιθύμητων χημικών ουσιών (τοξίνες μικροοργανισμών)	Θερμοκρασία αποθήκευσης: $\leq 25^{\circ}\text{C}$	Έλεγχος ημερομηνιών λήξης / πριν τη χρήση Έλεγχος θερμοκρασίας / 2 φορές τη μέρα Έλεγχος τήρησης προαπαιτούμενων / 1 φορά μηνιαίως	Ρύθμιση ή διόρθωση θερμοκρασίας Απόρριψη προϊόντων που έμειναν σε ακατάλληλες συνθήκες για μεγάλο χρονικό διάστημα	Ο ΣΟΑΤ Επιθεωρεί 1 φορά την ημέρα τον τρόπο συμπλήρωσης των εντύπων Μεριμνά για τη διακρίβωση των οργάνων μέτρησης	E 05.02 Αρχείο «ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ»

1		Μικροβιολογικοί – ανάπτυξη παθογόνων και αλλοιωγόνων μικροοργανισμών	Θερμοκρασία αποθήκευσης: ≤ 25°C	Έλεγχος θερμοκρασίας / 2 φορές τη μέρα Έλεγχος ημερομηνιών λήξης / πριν τη χρήση Έλεγχος τήρησης προαπαιτούμενων / 1 φορά μηνιαίως	Ρύθμιση ή διόρθωση θερμοκρασίας Απόρριψη προϊόντων που έμειναν σε ακατάλληλες συνθήκες για μεγάλο χρονικό διάστημα	1 φορά το χρόνο	<p>Αρχείο «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ»</p> <p>Αρχείο «ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ – ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ»</p> <p>Αρχείο «ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ»</p> <p>Αρχείο «ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ»</p>
---	--	----------------------------------------------------------------------	---------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CCP	ΣΤΑΔΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ / ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ & ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ / ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΑΡΧΕΙΑ / ΕΝΤΥΠΑ
2	Προετοιμασία παραγγελίας	Φυσικοί – επιμόλυνση από ξένα σώματα σε περίπτωση διάρρηξης της συσκευασίας	Όχι ορατά ξένα σώματα Άθικτη συσκευασία	Οπτικοί έλεγχοι / σε κάθε παραγγελία Έλεγχος τήρησης προαπαιτούμενων / 1 φορά μηνιαίως	Δέσμευση και καταστροφή ή επιστροφή αλλοιωμένων Εκπαίδευση προσωπικού	Ο ΣΟΑΤ Επιθεωρεί 1 φορά την ημέρα τον τρόπο συμπλήρωσης των εντύπων Μεριμνά για τη διακρίβωση των οργάνων μέτρησης 1 φορά το χρόνο	ΤΙΜΟΛΟΓΙΑ – ΔΕΛΤΙΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ Αρχείο «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ»
2		Χημικοί – ύπαρξη τοξινών μικροοργανισμών λόγω λήξης του προϊόντος	Να μην έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης	Έλεγχος ημερομηνιών λήξης / σε κάθε παραγγελία Έλεγχος τήρησης προαπαιτούμενων / 1 φορά μηνιαίως	Δέσμευση και καταστροφή ή επιστροφή αλλοιωμένων Εκπαίδευση προσωπικού		Αρχείο «ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ – ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ»
2		Μικροβιολογικοί – ύπαρξη παθογόνων και αλλοιωγόνων μικροοργανισμών λόγω λήξης του προϊόντος	Να μην έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης	Έλεγχος ημερομηνιών λήξης / σε κάθε παραγγελία Έλεγχος τήρησης προαπαιτούμενων / 1 φορά μηνιαίως	Δέσμευση και καταστροφή ή επιστροφή αλλοιωμένων Εκπαίδευση προσωπικού		Αρχείο «ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ» Αρχείο «ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ»

10. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

10.1 ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗ ΚΑΙ ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ

Ο σκοπός της παρούσας διαδικασίας είναι να περιγράψει τον προσχεδιασμένο τρόπο με τον οποίο υλοποιείται η πολιτική για την Τεκμηρίωση του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των τροφίμων. Η τεκμηρίωση του Συστήματος έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε:

- ü Όλα τα έγγραφα του συστήματος να ανασκοπούνται και να λαμβάνουν έγκριση πριν την χρήση τους.
- ü Σε όλα τα έγγραφα του συστήματος να αποδίδεται εύχρηστη και μοναδική ταυτότητα.
- ü Η τροποποίηση και απόσυρση των εγγράφων να γίνεται με ελεγχόμενο τρόπο
- ü Η διανομή των εγγράφων του συστήματος να γίνεται με συστηματικό τρόπο ώστε να διασφαλίζεται ότι κάθε μέλος του προσωπικού της εταιρείας έχει στη διάθεσή του όλη τη σχετική τεκμηρίωση η οποία του είναι απαραίτητη για την εκτέλεση των καθηκόντων του στα πλαίσια του Συστήματος.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Κατηγοριοποίηση Εγγράφων Συστήματος.

Τα έγγραφα του Συστήματος διακρίνονται στις εξής δυο κατηγορίες ανάλογα με την προέλευση τους.

- ◆ Εσωτερικά Έγγραφα
- ◆ Εξωτερικά Έγγραφα

Τα εσωτερικά έγγραφα έχουν αναπτυχθεί αποκλειστικά από την Εταιρεία για την υποστήριξη του Συστήματος.

Τα εξωτερικά έγγραφα του Συστήματος έχουν αναπτυχθεί και εκδοθεί από, εξωτερικούς της Εταιρείας φορείς. Η Εταιρεία έχει ενσωματώσει τα έγγραφα αυτά στο Σύστημά της για την Ασφάλεια των τροφίμων, υιοθετώντας το περιεχόμενο και τις κατευθύνσεις αυτών. Παραδείγματα εξωτερικών εγγράφων αποτελούν οι Νόμοι, οι Κανονισμοί, τα Πρότυπα, οι Προδιαγραφές κ.λ.π.

Με βάση τον τρόπο ελέγχου και την επικαιρότητα τους, τα έγγραφα του συστήματος διακρίνονται σε:

- ◆ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΑ: είναι τα έγγραφα που υπόκεινται σε προσχεδιασμένο έλεγχο, σύμφωνα με την παρούσα διαδικασία.
- ◆ ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΑ: είναι τα έγγραφα που δεν υπόκεινται σε προσχεδιασμένο έλεγχο και χρησιμοποιούνται για σκοπούς ενημέρωσης, προβολής κ.λ.π.
- ◆ ΠΑΡΩΧΗΜΕΝΑ: είναι τα έγγραφα που έχουν αποσυρθεί από την κυκλοφορία του Συστήματος.

10.1.1 Έκδοση - Ταυτότητα Εγγράφων

Η κωδικοποίηση των εγγράφων γίνεται ως εξής :

- Ø Όλα τα έγγραφα του συστήματος έχουν κωδικό που αποτελείται από 1, 2 ή και περισσότερα γράμματα και έναν αύξοντα αριθμό (όπου απαιτείται).
- Ø Τα γράμματα Δ, Ε, ΟΕ, δηλώνουν ότι πρόκειται για Διαδικασία, Έντυπο, Οδηγία Εργασίας, αντίστοιχα.

Τα εξωτερικά έγγραφα αναγνωρίζονται από τα δικά τους στοιχεία κωδικοποίησης.

Κάθε σελίδα εσωτερικού εγγράφου περιλαμβάνει τα κάτωθι στοιχεία :

- Ø Επωνυμία ή logo της εταιρείας
- Ø Κωδικό Εγγράφου
- Ø Αριθμό Έκδοσης & Αναθεώρησης
- Ø Ημερομηνία αναθεώρησης
- Ø Αριθμό σελίδας

Ειδικότερα στην πρώτη σελίδα κάθε εγγράφου, εκτός των εντύπων και των προδιαγραφών, σημειώνονται οι παραλήπτες, η έκδοση και οι αναθεωρήσεις / ημερομηνίες, οι αιτίες αλλαγής αυτών, ο συντάκτης / εκδότης και ο υπεύθυνος για την έγκριση του πριν την εφαρμογή.

Οι διαδικασίες και οι οδηγίες εργασίας που εφαρμόζει η εταιρεία «**A.B.**» έχουν την ακόλουθη δομή :

- Σκοπός
- Περιγραφή διαδικασίας ή οδηγίας ή / και Διαγράμματα Ροής
- Αναφορές σε έντυπα του ΣΔΑΤ, έγγραφα και αρχεία

10.1.2 Τροποποίηση – Διανομή Εσωτερικών Εγγράφων

Ο ΣΟΑΤ τηρεί κατάλογο όλων των ελεγχόμενων εγγράφων του ΣΔΑΤ το έντυπο **E 01.01** «ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ – ΔΙΑΝΟΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΩΝ ΕΓΓΡΑΦΩΝ» όπου σημειώνονται οι κάτοχοι / χρήστες των εγγράφων, οι οποίοι τα χρεώνονται δια της υπογραφής τους.

Αποτελεί ευθύνη του ΣΟΑΤ να αναπαράγει από το εγκριθέν πρωτότυπο τον αναγκαίο αριθμό αντιγράφων προς διανομή και να διανείμει όλα τα ελεγχόμενα έγγραφα στους παραλήπτες / χρήστες ενημερώνοντας το έντυπο **E 01.01** το οποίο και τηρεί στο αρχείο «ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ».

Κατά τη διανομή, ο αποδέκτης υπογράφει στη σχετική θέση επί του εντύπου **E 01.01**, χρεώνεται το έγγραφο και είναι πλέον υπεύθυνος για τη διαχείριση του.

Για αντίτυπα του εγχειριδίου - είναι το μόνο έγγραφο που διανέμεται (μετά από γραπτή έγκριση του ΣΟΑΤ) εκτός εταιρείας - που παραδίδονται σε τρίτους, εκτός εταιρείας, δεν ενημερώνεται το έντυπο **E 01.01**.

Αλλαγές στο ΣΔΑΤ μπορούν να προέλθουν μετά από εσωτερικές επιθεωρήσεις, ή όταν κάποιος μέλος του προσωπικού της εταιρείας θεωρήσει ότι μπορεί να υπάρξει βελτίωση σε διαδικασίες, οδηγίες, προδιαγραφές, έντυπα. Ο ΣΟΑΤ αφού ενημερώσει και συμβουλευθεί τους άλλους ενδιαφερομένους, προχωρά στην τροποποίηση του εγγράφου.

Τα έγγραφα αναθεωρούνται όταν απαιτηθεί, οπότε τα παλαιά αποσύρονται και καταστρέφονται από τον ΣΟΑΤ ο οποίος κρατά μόνο το πρωτότυπο (από το φάκελο του) αποσυρόμενο έγγραφο στο οποίο επισημαίνει τις αλλαγές που επέφερε και το αρχειοθετεί στο φάκελο «ΑΠΟΣΥΡΟΜΕΝΑ ΕΓΓΡΑΦΑ». Σε κάθε έκδοση εγγράφου μπορούν να γίνουν έως και έξι αναθεωρήσεις. Εφόσον γίνει αλλαγή μετά την έκτη αναθεώρηση το έγγραφο επανεκδίδεται με αύξοντα αριθμό έκδοσης.

Κάθε στοιχείο του ΣΔΑΤ που παρουσιάζεται στο έντυπο **E 01.01** είναι αυτόνομο, οπότε κάθε αναθεώρηση, έκδοση, διανομή αυτού γίνεται ανεξάρτητα. Επισημαίνεται ότι κάθε ένα από αυτά τα στοιχεία, τροποποιείται, εκδίδεται και διανέμεται ως ενιαίο σύνολο, δηλαδή η αλλαγή μιας σελίδας επιφέρει αλλαγή όλου του εγγράφου.

Αν πρόκειται για κάποιο κεφάλαιο του εγχειριδίου, της μελέτης Η.Α.Σ.Σ.Ρ καθώς και του Εγχειριδίου Περιγραφών Θέσεων εργασίας (Job descriptions), επανεκδίδεται μόνο το αναθεωρούμενο κεφάλαιο και όχι ολόκληρο το εγχειρίδιο.

Η εταιρεία δεν υποχρεούται (*ΕΞΑΙΡΕΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΙ Ο ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ*) να ενημερώνει με τις τροποποιήσεις του εγχειριδίου ποιότητας τα

αντίτυπα που κυκλοφορούν εκτός εταιρείας. Το εγχειρίδιο ποιότητας φέρει καταχωρημένες σε μία σελίδα τις αναθεωρήσεις και επανεκδόσεις που έχει υποστεί.

10.1.3 Εξωτερικά Έγγραφα

Η κωδικοποίηση των Εξωτερικών Εγγράφων που έχουν ενταχθεί στο Σύστημα, είναι ίδια με αυτήν που τους έχει αποδοθεί από τον Φορέα που τα εξέδωσε.

Ο έλεγχος των Εξωτερικών Εγγράφων επιτυγχάνεται με την χρήση του έντυπου **E 01.02** «ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΓΓΡΑΦΩΝ». Το έντυπο αυτό το οποίο τηρείται με ευθύνη του ΣΟΑΤ και περιέχει στοιχεία σχετικά με την έκδοση του κάθε Εξωτερικού Εγγράφου αλλά και τους αποδέκτες του.

Τα πρωτότυπα Εξωτερικά Έγγραφα :

- Διανέμονται με ευθύνη του ΣΟΑΤ, στις θέσεις εργασίας όπου αυτό είναι απαραίτητο
- Τηρούνται στους κατά θέση εργασίας Φακέλους με ευθύνη των αντίστοιχων μελών του Προσωπικού.
- Με ευθύνη του ΣΟΑΤ επικαιροποιούνται και αντικαθίστανται από νεότερες εκδόσεις. Η επικαιροποίηση επιτυγχάνεται μέσω της έρευνας στους τίτλους της Διεθνούς Βιβλιογραφίας ή στο Διαδίκτυο.

Τα παρωχημένα Εξωτερικά Έγγραφα καταχωρούνται στο Αρχείο Αποσυρόμενων Εγγράφων

10.1.4 Τήρηση Αρχείων

Σε κάθε διαδικασία, οδηγία και προδιαγραφή καθορίζεται το είδος και το πλήθος των εγγράφων, των δεδομένων και των πληροφοριών, που συλλέγονται, αναλύονται, αρχειοθετούνται, τηρούνται και επιδεικνύονται από την εταιρεία «**A.B.**», ώστε αφενός μεν να αποδεικνύεται η συμμόρφωση των προϊόντων, με τις προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις και να εξετάζεται ο βαθμός αποτελεσματικότητας του ΣΔΑΤ, αφετέρου δε να ενημερώνεται η Διοίκηση της εταιρείας για την ασφάλεια των παρεχομένων προϊόντων της.

Επίσης, σε κάθε διαδικασία ή οδηγία καθορίζονται οι χρήστες των εγγράφων, ο τρόπος που διαχειρίζονται τα έγγραφα αυτά, οι υπεύθυνοι αρχειοθέτησης τους και τα συγκεκριμένα αρχεία στα οποία φυλάσσονται. Ανοίγονται ειδικοί κατά περίπτωση φάκελοι, οι οποίοι σημαίνονται όπως ορίζεται σε κάθε μία διαδικασία, οι οποίοι φυλάσσονται σε καλή κατάσταση και στους οποίους έχει πρόσβαση ο ΣΟΑΤ καθώς και οποιοσδήποτε άλλος απασχολούμενος στην εταιρεία ορίζεται από την κάθε διαδικασία ή οδηγία.

Τα αρχεία διατίθενται για τους σκοπούς εσωτερικών και εξωτερικών επιθεωρήσεων του ΣΔΑΤ . Ορισμένα στοιχεία από τα αρχεία αυτά μπορεί να αποτελέσουν και επιδεικτικό υλικό σε πελάτες και διάφορους φορείς, υπηρεσίες κλπ, εφόσον κάτι τέτοιο προδιαγράφεται σε σχετική σύμβαση ή συμφωνία ή νομική υποχρέωση

Όλα τα αρχεία τηρούνται με τρόπο που να εξασφαλίζει τη μη αλλοίωση τους με την πάροδο του χρόνου, την προστασία τους από απώλεια και την εύκολη πρόσβαση και χρήση τους. Τηρούνται σε έντυπη ή ηλεκτρονική μορφή.

Τα έγγραφα αρχειοθετούνται από τον υπεύθυνο, που έχει ορισθεί σε κάθε διαδικασία ή οδηγία, ή προδιαγραφή σε dossier/φακέλους για όσο χρονικό διάστημα αναφέρεται στο έντυπο **E 01.03 «ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΡΧΕΙΩΝ»** .

Ο ΣΟΑΤ Π αποφασίζει για την περαιτέρω (μετά την πάροδο των προβλεπόμενων, ή του διαστήματος από νομική διάταξη οριζόμενο) τήρηση ή φύλαξη ή καταστροφή του κάθε αρχείου.

Όλα τα αρχεία του ΣΔΑΤ καταγράφονται στο έντυπο **E 01.03** όπου και αναφέρονται οι έχοντες δικαίωμα πρόσβασης σε αυτά, καθώς και ο χρόνος τήρησης του κάθε αρχείου.

Αλληλογραφία

Η Γραμματεία της εταιρείας διαχειρίζεται την Εισερχόμενη & Εξερχόμενη Αλληλογραφία, με fax, έντυπη μορφή, και τηρώντας τα σχετικά αρχεία-φακέλους, (συνεννοείται με εταιρίες courier, αποστέλλει ταχυδρομικά κλπ), σύμφωνα με τις οδηγίες του αποστολέα.

Ασφάλεια Δεδομένων

Όσον αφορά την ασφάλεια των δεδομένων που τηρούνται σε Η/Υ, τηρείται διαδικασία τήρησης αντιγράφων ασφαλείας (back-up), σε καθημερινή βάση, και το καθημερινό αντίγραφο φυλάσσεται σε εξωτερικό δίσκο ο οποίος φυλάσσεται και

εκτός εταιρείας. Αυτή η διαδικασία τηρείται για τα αρχεία των λογιστικών και εμπορικών προγραμμάτων. Όσον αφορά όλα τα υπόλοιπα αρχεία, κρατούνται κάθε τρίμηνο αντίγραφα ασφαλείας με τον προαναφερόμενο τρόπο.

ΑΝΑΦΟΡΕΣ

- **E 01.01 «ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ - ΔΙΑΝΟΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΩΝ ΕΓΓΡΑΦΩΝ»**
- **E 01.02 «ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΓΓΡΑΦΩΝ»**
- **E 01.03 «ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΡΧΕΙΩΝ»**
- Αρχείο **«ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»**
- Αρχείο **«ΑΠΟΣΥΡΟΜΕΝΑ ΕΓΓΡΑΦΑ»**

10.2 ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ – ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

10.2.1 ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΔΙΟΙΚΗΣΗ - ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Η παρούσα διαδικασία περιγράφει τον τρόπο με τον οποίο η Διοίκηση της Εταιρείας υλοποιεί τη δηλωμένη δέσμευσή της για ανασκόπηση του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων που εφαρμόζει, ώστε να εξασφαλίζεται η συνεχής καταλληλότητα, η επάρκεια και η αποτελεσματικότητά του σε σχέση με:

- τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005
- τις απαιτήσεις των πελατών
- τη νομοθεσία και τις λοιπές κανονιστικές διατάξεις
- καθώς και τη δηλωθείσα Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων

Επιπλέον, σκοπός της παρούσας διαδικασίας είναι ο καθορισμός και η διατήρηση ενός συστήματος εσωτερικής επικοινωνίας μεταξύ των διαφόρων επιπέδων και λειτουργικών ομάδων της εταιρείας, καθώς και εξωτερικής επικοινωνίας με ενδιαφερόμενα μέρη. Απώτερος σκοπός είναι η συνεχής βελτίωση και η αποτελεσματική επίλυση των προβλημάτων με τον πιο αποτελεσματικό τρόπο.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ

Ανασκόπηση του ΣΔΑΤ πραγματοποιείται με τη συμμετοχή του ΣΟΑΤ ο οποίος και τη συγκαλεί, της Διαχειρίστριας, του Υπεύθυνου Αποθήκης, του Υπεύθυνου Προμηθειών και όποιου άλλου κρίνεται απαραίτητη η παρουσία.

Κατά τις ανασκοπήσεις εξετάζεται η συνεχής καταλληλότητα και αποδοτικότητα του ΣΔΑΤ, η συνεχής βελτίωση και μετρούνται, επανεξετάζονται και επαναπροσδιορίζονται οι στόχοι.

Οι ανασκοπήσεις του ΣΔΑΤ γίνονται σε τακτά χρονικά διαστήματα που σε καμιά περίπτωση δεν ξεπερνούν το ένα έτος. Έκτακτες Ανασκοπήσεις του ΣΔΑΤ γίνονται εφόσον κριθεί αναγκαίο από οποιονδήποτε από τους μετέχοντες (π.χ. στην περίπτωση κατά την οποία έχουν σχεδιασθεί ή/ και υλοποιηθεί αλλαγές του υπάρχοντος ΣΔΑΤ ή τροποποιήσεις αναφορικά με την λειτουργική ή/ και την οργανωτική δομή της εταιρείας κλπ).

Οι μετέχοντες αποφασίζουν για την έκταση και το βάθος της ανασκόπησης, λαμβάνοντας υπόψη προηγούμενες ανασκοπήσεις και τροποποιήσεις που πραγματοποιήθηκαν ή προτάθηκαν σαν αποτέλεσμα εσωτερικών ή/ και εξωτερικών επιθεωρήσεων.

Ο ΣΟΑΤ έχει την ευθύνη προετοιμασίας της σχετικής σύσκεψης, της προετοιμασίας της ημερησίας διάταξης και της έγκαιρης προειδοποίησης των υπολοίπων μελών.

Κατά τη σύσκεψη της ανασκόπησης του ΣΔΑΤ τηρείται το έντυπο **E 02.01** «ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗΣ» με ευθύνη του ΣΟΑΤ που χρησιμοποιείται για την παρακολούθηση της υλοποίησης αποφάσεων, απόκλισης από στόχους και έλεγχο των ανατεθέντων καθηκόντων.

Ο ΣΟΑΤ ευθύνεται για την παρακολούθηση και την εφαρμογή των αποφάσεων και αρχειοθετεί τα έντυπα **E 02.01** στο αρχείο «ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΕΙΣ ΣΔΑΤ – ΣΥΝΕΧΗΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗ».

Μόνιμα θέματα της ημερησίας διάταξης είναι τα ακόλουθα :

- Έλεγχος, επανασχεδιασμός και εφαρμογή στην πράξη του ΣΔΑΤ και έλεγχος συμβατότητας με το Πρότυπο ISO 22000:2005 - Προτάσεις βελτίωσης και ευελιξίας του ΣΔΑΤ.
- Οργάνωση του ΣΔΑΤ, ειδικότερα ως προς το προσωπικό και τα μέσα.
- Σημαντικές Αναθεωρήσεις Εγγράφων & Δεδομένων.
- Τήρηση των Αρχείων (χρόνος, τρόπος τήρησης σε φυσική-ηλεκτρονική μορφή κλπ).
- Αποτελέσματα εσωτερικών και εξωτερικών από τον φορέα πιστοποίησης επιθεωρήσεων.
- Αποτελέσματα επαλήθευσης και επικύρωσης του ΣΔΑΤ

- Μη Συμμορφώσεις.
- Διορθώσεις, Διορθωτικές & Προληπτικές Ενέργειες – Αποτελεσματικότητα αυτών – Συμμετοχή & Πρωτοβουλία του Ανθρωπίνου Δυναμικού σε αυτές.
- Αναφορές Παραπόνων Πελατών.
- Την ανάγκη σε πρόσθετους πόρους.
- Εκπαίδευση – Αξιολόγηση – Ικανοποίηση – Ασφάλεια Ανθρωπίνου Δυναμικού.
- Αξιολόγηση Προμηθευτών και Εξωτερικών Συνεργατών.
- Εισερχόμενα εξωτερικής επικοινωνίας
- Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων– **Δείκτες Ασφάλειας Τροφίμων** ⇔ Επίτευξη Στόχων - Νέοι Στόχοι.

Τα εισερχόμενα και τα εξερχόμενα της ανασκόπησης παρουσιάζονται στον παρακάτω πίνακα.

ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ		
ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΑ	ΕΞΕΡΧΟΜΕΝΑ	ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΩΝ
<ul style="list-style-type: none"> • Αποτελέσματα εσωτερικών και εξωτερικών επιθεωρήσεων • Αναφορές σχετικές με την επίδοση των διεργασιών, την συμμόρφωση των προϊόντων και τον έλεγχο των παρουσιαζόμενων μη συμμορφώσεων • Διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες - αποτελεσματικότητα • Ανάλυση πληροφοριών προερχόμενες από εξωτερικά εμπλεκόμενα μέρη (πελάτες, φορείς κλπ)- εξωτερική και εσωτερική επικοινωνία • Υλοποίηση αποφάσεων προηγούμενης ανασκόπησης 	<ul style="list-style-type: none"> • Προληπτικές ενέργειες • Διορθωτικές ενέργειες • Αποφάσεις για πρόσληψη προσωπικού • Αποφάσεις για αγορά μέσων • Αλλαγές στην οργάνωση • Τροποποίηση Πολιτικής Ασφάλειας Τροφίμων • Μεταβολές διεργασιών ή διαδικασιών Ασφάλειας Τροφίμων • Στόχοι 	<ul style="list-style-type: none"> • Αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ • Αποδοτικότητα εργαζομένων • Παράπονα – προβλήματα

ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ		
ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΑ	ΕΞΕΡΧΟΜΕΝΑ	ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΩΝ
<ul style="list-style-type: none"> • Ανάγκες της εταιρείας σε προσωπικό και μέσα – συντήρηση εξοπλισμού • Ανάλυση αποτελεσμάτων συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ • Έλεγχος ΣΔΑΤ , αναθεωρήσεις, οργάνωση, τήρηση αρχείων • Καταστάσεις έκτακτης ανάγκης – αποσύρσεις • Αλλαγές που μπορεί να έχουν επίπτωση στην ασφάλεια των τροφίμων και στο ΣΔΑΤ • Πολιτική ασφάλειας τροφίμων – δείκτες – στόχοι • Νομοθεσία 		

Μέσα από την ανασκόπηση,

- εκτιμώνται:
 - η πορεία του ΣΔΑΤ (κατά πόσο είναι συναφές με τα πρότυπα, τη δηλωθείσα πολιτική και τις απαιτήσεις των πελατών)
 - ο βαθμός επίτευξης των στόχων που έχει θέσει η Εταιρεία.
- αποφασίζονται οι διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες (συμπεριλαμβανομένου και των αναγκών σε πόρους) ή απλές δράσεις που απαιτούνται για:
 - τη βελτίωση της αποτελεσματικότητας του ΣΔΑΤ
 - τη βελτίωση του προϊόντος σε σχέση με τις απαιτήσεις των πελατών.
- τίθενται οι νέοι στόχοι της Εταιρείας οι οποίοι καταγράφονται στο **E 02.01 «ΣΤΟΧΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»**.

ΣΥΝΕΧΗΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗ

Η εταιρεία έχει σχεδιάσει και θέσει σε εφαρμογή διεργασίες παρακολούθησης, μέτρησης, ανάλυσης και βελτίωσης, επαλήθευσης και επικύρωσης, προκειμένου να αποδεικνύει τη συμμόρφωση των υπηρεσιών & προϊόντων της, τη συμμόρφωση του ΣΔΑΤ με το πρότυπο ISO 22000:2005 και να προάγει διαρκώς την αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ, μέσω της πολιτικής της για την ασφάλεια, των αντικειμενικών, μετρήσιμων και εφικτών σκοπών, της επεξεργασίας των αποτελεσμάτων των επιθεωρήσεων, της ανάλυσης των δεδομένων, τον έλεγχο των μη συμμορφώσεων, των διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών και των ανασκοπήσεων από τη διοίκηση

Πολιτική της Εταιρείας είναι να καθορίζει, συλλέγει και αναλύει όλες εκείνες τις πληροφορίες και δεδομένα που επιτρέπουν την εξαγωγή συμπερασμάτων σχετικά με την καταλληλότητα και την αποτελεσματικότητα του ΣΔΠ - ΣΔΑΤ και την επίτευξη της συνεχούς βελτίωσης του εν λόγω Συστήματος. Τα στοιχεία που συλλέγονται και αποτελούν αντικείμενο στατιστικής επεξεργασίας έχουν σχέση με:

Τα στοιχεία που συλλέγονται και αποτελούν αντικείμενο στατιστικής επεξεργασίας έχουν σχέση με:

- τα παράπονα των πελατών
- το βαθμό συμμόρφωσης του προϊόντος ως προς τις προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις
- τα χαρακτηριστικά και τις τάσεις απόκλισης που παρουσιάζουν οι διαδικασίες και το προϊόν, καθώς και τις προληπτικές ενέργειες που αναλαμβάνονται
- τους προμηθευτές

Η εταιρεία επιδιώκει τη συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητας του ΣΔΑΤ. Τα εργαλεία που συνδυάζονται και χρησιμοποιούνται για την υλοποίηση της εν λόγω πολιτικής είναι:

- η πολιτική ασφάλειας τροφίμων
- οι αντικειμενικοί στόχοι
- τα αποτελέσματα των επιθεωρήσεων
- η ανάλυση των δεδομένων
- οι διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες
- η ανασκόπηση από τη διοίκηση

Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων

Η Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων και οι Σκοποί Ασφάλειας Τροφίμων της εταιρείας διατυπώνονται με σαφήνεια στο Εγχειρίδιο Ασφάλειας Τροφίμων και έχουν κοινοποιηθεί και είναι γνωστοί και κατανοητοί από όλο το ανθρώπινο δυναμικό.

Η Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων:

- Είναι κατάλληλη για το σκοπό και το ρόλο της εταιρείας στην αλυσίδα τροφίμων
- Περιλαμβάνει δέσμευση για τη συμμόρφωση της εταιρείας με τις νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις και με τις διμερώς συμφωνημένες απαιτήσεις των πελατών για την ασφάλεια των τροφίμων, καθώς επίσης και για τη διαρκή βελτίωση της αποτελεσματικότητας του ΣΔΑΤ
- Παρέχει ένα πλαίσιο για την καθιέρωση και την ανασκόπηση των αντικειμενικών σκοπών για την ασφάλεια των τροφίμων
- Ανασκοπείται ως προς τη συνεχή καταλληλότητά της
- Κοινοποιείται, εφαρμόζεται και τηρείται σε όλα τα επίπεδα οργάνωσης της εταιρείας
- Αντιμετωπίζει κατάλληλα τα θέματα επικοινωνίας
- Υποστηρίζεται από μετρήσιμους στόχους

Δείκτες – Στόχοι

Η εταιρεία «Α.Β.», προκειμένου να επιτύχει τους σκοπούς που τίθενται στην πολιτική ασφάλειας τροφίμων από την διοίκηση και τη συνεχή βελτίωση του ΣΔΑΤ που εφαρμόζει, καθορίζει Δείκτες που καλύπτουν το σύνολο των δραστηριοτήτων της. Οι αντικειμενικοί σκοποί για την ασφάλεια των τροφίμων μετρώνται μέσω των Δεικτών και ανασκοπούνται στις ετήσιες ανασκοπήσεις όπως περιγράφεται ανωτέρω.

Η τεκμηρίωση της μέτρησης και ανάλυσης των δεικτών σε συνδυασμό με τους σκοπούς που συγκροτούν την Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων της εταιρείας δίνεται μέσω του εντύπου **E 02.02 «ΔΕΙΚΤΕΣ - ΣΤΟΧΟΙ»**, διαγραμμάτων, στατιστικών αναλύσεων και ειδικών προγραμμάτων (π.χ excel) κλπ εγγράφων, συνημμένα με τα πρακτικά των Ανασκοπήσεων από τη Διοίκηση, τα οποία ο ΣΟΑΤ αρχειοθετεί στο αρχείο «ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΕΙΣ ΣΔΑΤ – ΣΥΝΕΧΗΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗ».

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Εξωτερική επικοινωνία

Για να διασφαλιστεί ότι είναι διαθέσιμη επαρκής πληροφόρηση στην αλυσίδα τροφίμων αναφορικά με την ασφάλεια τροφίμων, η εταιρεία καθιερώνει, εφαρμόζει και διατηρεί επικοινωνία με:

- Προμηθευτές
- Πελάτες ή καταναλωτές, ειδικότερα για πληροφορίες σε σχέση με το προϊόν (περιλαμβανομένων οδηγιών για την προβλεπόμενη χρήση, ειδικών απαιτήσεων αποθήκευσης και, όταν απαιτείται, διάρκεια ζωής), για έρευνες, συμβόλαια ή χειρισμό παραγγελιών, συμπεριλαμβανομένων τροποποιήσεων, και πληροφορίες για την ικανοποίηση του πελάτη, συμπεριλαμβανομένων των παραπόνων
- Αρμόδιες αρχές
- Άλλους οργανισμούς, που επηρεάζουν ή μπορούν να επηρεαστούν από την αποτελεσματικότητα ή την επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ

Εξωτερικά έγγραφα επικοινωνίας που έχουν σχέση με την ασφάλεια των τροφίμων και προέρχονται από ενδιαφερόμενα μέρη, καταχωρούνται με ευθύνη του ΣΟΑΤ σε διάφορα αρχεία ανάλογα με το είδος του εκάστοτε εγγράφου (αρχείο προδιαγραφών, αρχείο αλληλογραφίας με υπηρεσίες, αρχείο νομοθεσιών κ.α.). Σε περίπτωση που ληφθεί προφορική διαμαρτυρία από ενδιαφερόμενα μέρη τότε καταγράφεται στο **E 04.02 «ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ»** και αρχειοθετείται.

Ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων ή η Διαχειρίστρια είναι υπεύθυνοι για να απαντήσουν σε έγγραφη ή προφορική διαμαρτυρία. Επίσης το έγγραφο αυτό επισυνάπτεται στην σχετική διαμαρτυρία και αρχειοθετείται.

Η Διαχειρίστρια έχει την αρμοδιότητα να έρχεται σε επαφή με τα μέσα μαζικής επικοινωνίας, ενημερώνοντας για την απόδοση της εταιρείας και σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης για την υπεύθυνη ενημέρωση του κοινού. Για οποιαδήποτε γραπτή επικοινωνία χρησιμοποιείται το επιστολόχαρτο της εταιρείας.

Εσωτερική επικοινωνία

Πολιτική της Εταιρείας είναι να εξασφαλίζεται η εσωτερική επικοινωνία σε όλα τα επίπεδα των λειτουργιών της, που απαιτείται για τη διατήρηση και την αποτελεσματικότητα του εφαρμοζόμενου ΣΔΑΤ. Η εσωτερική επικοινωνία όλου του προσωπικού είναι πολύ σημαντική για τη λειτουργία της εταιρείας. Κάθε αίτημα

πελάτη, παράπονο, οδηγία ή ότι άλλο είναι σημαντικό για την επίτευξη της ικανοποίησης των πελατών γνωστοποιείται σε όλους. Οτιδήποτε γνωστοποιηθεί, τηλεφωνικά, γραπτά ή προφορικά προς οποιονδήποτε από το προσωπικό αυτό γνωστοποιείται σε όλους. Η επαφή του προσωπικού είναι καθημερινή, ενώ οι Υπεύθυνοι της εταιρείας έχουν συνεχή επαφή με το προσωπικό της εταιρείας. Παράλληλα η Διοίκηση έχει καθιερώσει την ανασκόπηση, συστηματικά ή / και όποτε αυτό απαιτείται για την λήψη σημαντικών αποφάσεων, τη διάχυση εμπειριών κ.λ.π. για την τεκμηρίωση της εσωτερικής επικοινωνίας χρησιμοποιείται επίσης το έντυπο **E 04.03 «ΑΝΑΦΟΡΑ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ»**.

Για να διατηρείται η αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ, η εταιρεία διασφαλίζει ότι η ομάδα ασφάλειας τροφίμων ενημερώνεται έγκαιρα για αλλαγές σχετικά με:

- Προϊόντα ή νέα προϊόντα
- Πρώτες ύλες, συστατικά
- Συστήματα παραγωγής και εξοπλισμό
- Παραγωγικές εγκαταστάσεις, θέσεις του εξοπλισμού, περιβάλλοντα χώρο
- Προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης
- Συστήματα αποθήκευσης και διανομής
- Επίπεδο προσόντων του προσωπικού και / ή κατανομή ευθυνών και αρμοδιοτήτων
- Νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις
- Τεχνογνωσία για τους κινδύνους και τα μέτρα ελέγχου
- Απαιτήσεις πελατών, κλαδικές και άλλες απαιτήσεις τις οποίες έχει αναλάβει να εκπληρώσει η εταιρεία
- Σχετικές έρευνες από εξωτερικά ενδιαφερόμενα μέρη
- Παράπονα, σε σχέση με το προϊόν, που υποδηλώνουν κινδύνους για την ασφάλεια τροφίμων
- Άλλες συνθήκες οι οποίες έχουν επίπτωση στην ασφάλεια τροφίμων

ΑΝΑΦΟΡΕΣ

- **E 02.01 «ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗΣ»**
- **E 02.02 «ΔΕΙΚΤΕΣ - ΣΤΟΧΟΙ»**
- **E 04.02 «ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ»**
- **E 04.03 «ΑΝΑΦΟΡΑ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ»**
- Έγγραφα εξωτερικής επικοινωνίας
- Αρχείο **«ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΕΙΣ ΣΔΑΤ– ΣΥΝΕΧΗΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗ»**

ü Αρχείο «**ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ**»

10.3 ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ

10.3.1 ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ – ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΣΚΟΠΟΣ

Η διαδικασία προσδιορίζει τον τρόπο με τον οποίο γίνονται οι περιοδικές και προκαθορισμένες ή έκτακτες εσωτερικές επιθεωρήσεις του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων (ΣΔΑΤ) της εταιρείας «**A.B.**», ώστε να αξιολογείται, να βελτιώνεται και να διαπιστώνεται ο βαθμός της αποτελεσματικότητάς του.

Το αντικείμενο της διαδικασίας είναι το ΣΔΑΤ της εταιρείας, όπως περιγράφεται στη διαδικασία **Δ 01 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ ΚΑΙ ΤΗΡΗΣΗΣ ΑΡΧΕΙΩΝ ΤΟΥ ΣΔΑΤ»**. Το σύνολο των εφαρμοζομένων, από όλα τα τμήματα της εταιρείας, εγχειριδίων, διαδικασιών, οδηγιών εργασίας, εντύπων και αρχείων που τεκμηριώνουν το ΣΔΑΤ, υπόκεινται σε εσωτερική επιθεώρηση. Ωστόσο, μια συγκεκριμένη επιθεώρηση μπορεί να έχει ως αντικείμενο μόνο ένα μέρος του ΣΔΑΤ.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Την κύρια ευθύνη για την εφαρμογή της διαδικασίας έχει ο ΣΟΑΤ ο οποίος συντονίζει τον προγραμματισμό, την οργάνωση και την υλοποίηση των εσωτερικών επιθεωρήσεων καθώς και τη διερεύνηση και αξιολόγηση των αποτελεσμάτων που προκύπτουν από αυτές, προκειμένου να βελτιώνεται το ΣΔΑΤ, να πραγματώνεται και να επαναπροσδιορίζεται η πολιτική ασφάλειας τροφίμων, να εντοπίζονται οι μη συμμορφώσεις και να πραγματοποιούνται σχετικές ενέργειες.

Οι Εσωτερικοί Επιθεωρητές ευθύνονται για την τήρηση των προβλεπόμενων στη διαδικασία αυτή και ειδικότερα για την ορθή εκτέλεση των εσωτερικών επιθεωρήσεων, την καταγραφή των μη συμμορφώσεων που εντοπίζονται, τη διερεύνηση αυτών καθώς και την υποβολή προτάσεων για την εφαρμογή διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών.

Ο βασικός εσωτερικός επιθεωρητής είναι ο ΣΟΑΤ. Λαμβάνεται μέριμνα κατά την επιλογή του επιθεωρητή ώστε αυτός να μην είναι συγχρόνως ο υπεύθυνος για τη λειτουργία, ούτε ο άμεσος Υπεύθυνος του τμήματος που επιθεωρείται. Βοηθητικός

εσωτερικός επιθεωρητής είναι οποιοσδήποτε άλλος έχει λάβει την απαραίτητη εκπαίδευση ώστε να διενεργεί εσωτερικές επιθεωρήσεις.

Οι Υπεύθυνοι Τμημάτων, έχουν την ευθύνη της ενημέρωσης των υφισταμένων τους σχετικά με τη διαδικασία αυτή, τις προκύπτουσες μη συμμορφώσεις καθώς και για την υλοποίηση των συμφωνηθέντων διορθωτικών ενεργειών.

Οι εργαζόμενοι όλων των τμημάτων που επιθεωρούνται έχουν την ευθύνη, για την παροχή όλων των στοιχείων του ΣΔΑΤ, που εντάσσονται στα πλαίσια των αρμοδιοτήτων τους και απαιτούνται από τους επιθεωρητές κατά τη διεξαγωγή των εσωτερικών επιθεωρήσεων του συστήματος καθώς και για την αναφορά στον Υπεύθυνο του τμήματος τους, τυχόν μη συμμορφώσεων που υποπίπτουν στην αντίληψη τους.

Οι επιθεωρήσεις μπορεί να είναι προγραμματισμένες ή έκτακτες. Κάθε τμήμα ή δραστηριότητα της εταιρείας επιθεωρείται τουλάχιστον μια φορά το χρόνο και η συχνότητα μπορεί να είναι μεγαλύτερη για τις κρισιμότερες δραστηριότητες. Οι έκτακτες επιθεωρήσεις καθορίζονται από τον ΣΟΑΤ όταν παρουσιάζονται αυξημένες μη συμμορφώσεις / παράπονα πελατών ή υφίσταται αλλαγή δραστηριοτήτων (λειτουργικών, οργανωτικών κ.λ.π.), εισαγωγή νέου προϊόντος, ή νέες νομοθετικές ρυθμίσεις και κοινοτικές οδηγίες.

Οι προγραμματισμένες επιθεωρήσεις γίνονται με βάση το προκαθορισμένο πρόγραμμα που καταρτίζεται στο έντυπο **E 03.01 «ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ»**, που αναφέρει :

- Το τμήμα ή τη δραστηριότητα της εταιρείας που θα επιθεωρηθεί
- Τις διαδικασίες (συμπεριλαμβανομένων των οδηγιών εργασίας και όλων των σχετικών ελεγχόμενων εγγράφων του ΣΔΑΤ)
- Τον αρμόδιο Εσωτερικό Επιθεωρητή
- Τον μήνα που θα διεξαχθεί η επιθεώρηση

Το πρόγραμμα των εσωτερικών επιθεωρήσεων εκδίδεται από τον ΣΟΑΤ, εγκρίνεται από την Διαχειρίστρια και κοινοποιείται μετά την έκδοση του στους Υπευθύνους των τμημάτων. Σε περίπτωση αναθεώρησης του από τον ΣΟΑΤ ενημερώνονται όλοι οι ενδιαφερόμενοι. Το πρωτότυπο έντυπο **E 03.01 «ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ»**, αρχειοθετείται από τον ΣΟΑΤ στο αρχείο «ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ».

Ο Εσωτερικός Επιθεωρητής υπενθυμίζει στον Υπεύθυνο του Τμήματος που πρόκειται να επιθεωρηθεί εκ των προτέρων για την ημερομηνία για την οποία έχει προγραμματιστεί η επιθεώρηση. Πριν από κάθε επικείμενη επιθεώρηση ο Εσωτερικός Επιθεωρητής εφοδιάζεται με:

- Όλα τα σχετικά ελεγχόμενα έγγραφα του ΣΔΑΤ
- Όλες τις σχετικές αναφορές των προγενεστέρων επιθεωρήσεων.
- Πληροφόρηση από τον ΣΟΑΤ (αν δεν είναι ο ίδιος) αναφορικά με την αποτελεσματικότητα της επιθεωρούμενης διαδικασίας.

Παράλληλα με τη συνεργασία του ΣΟΑΤ, προετοιμάζει τις ενέργειες, τους ελέγχους και τις ερωτήσεις, για τη διεξαγωγή της επιθεώρησης, που αφορούν την αποδοτικότητα συγκεκριμένων ενεργειών, την πληρότητα των αντίστοιχων εντύπων, την ορθή αρχειοθέτηση, τη σωστή διακίνηση των εγγράφων, την εκπαίδευση του προσωπικού, τον σωστό χειρισμό των υλικών / προϊόντων, την αναγνώριση και ιχνηλασιμότητα των υλικών / προϊόντων κ.λ.π. Ο ΣΟΑΤ (αν δεν επιθεωρείται ο ίδιος) βοηθά αλλά δεν επηρεάζει τον επιθεωρητή στο έργο του.

Ο Εσωτερικός Επιθεωρητής υποχρεούται να :

- διενεργήσει την επιθεώρηση αντικειμενικά, σύμφωνα με την προετοιμασία που έκανε, το έντυπο **E 03.01** «ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ», τις σχετικές διαδικασίες του ΣΔΑΤ και τα αντίστοιχα έγγραφα, χρησιμοποιώντας το έντυπο **E 03.02** «ΑΝΑΦΟΡΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ». Κατά τη διάρκεια της επιθεώρησης, περιοδεύει στους χώρους εργασίας, κάνει ερωτήσεις στους εργαζόμενους, εξετάζει τα αρχεία, παρακολουθεί την εκτέλεση των εργασιών, κρατά σημειώσεις επιλέγει ελεγμένα υλικά ή προϊόντα και ζητά επανέλεγχο τους, ελέγχει την τήρηση συμβάσεων και προδιαγραφών κ.λ.π.
- περιγράψει περιληπτικά τα αποτελέσματα και ευρήματα της επιθεώρησης και τυχόν προτεινόμενες ενέργειες, και να δώσει στον ΣΟΑΤ (αν δεν είναι ο ίδιος), ανάλογα με το αντικείμενο επιθεώρησης, πλήρη αναφορά.

Η Αναφορά Εσωτερικής Επιθεώρησης (έντυπο **E 03.02**) παραδίδεται στη συνέχεια στον ΣΟΑΤ ανάλογα με το αντικείμενο επιθεώρησης, ο οποίος ενημερώνεται, ανασκοπεί το έντυπο και εξετάζει τα θέματα, σε συνεργασία με όποιον απαιτείται, οπότε και καθορίζονται (αν απαιτείται) ενέργειες συμπληρώνοντας τα απαραίτητα στοιχεία στο έντυπο **E 03.02**

Εφόσον ορίστηκαν ενέργειες, επιβεβαιώνεται η υλοποίηση τους από τον ΣΟΑΤ ανάλογα με το αντικείμενο επιθεώρησης, μέσω του εντύπου **E 03.02**.

Ιδιαίτερα για την επαλήθευση της ορθής λειτουργίας του ΣΔΑΤ, χρησιμοποιούνται τα έντυπα **E 03.03** «ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ HACCP» και **E 03.04** «ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

Τέλος, ο ΣΟΑΤ:

- ενημερώνει σχετικά το έντυπο **E 03.01** «ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ», αναγράφοντας την Ημερομηνία Ολοκλήρωσης της Εσωτερικής Επιθεώρησης
- αρχειοθετεί όλα τα ανωτέρω έντυπα στο φάκελο «ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ».

Τα αποτελέσματα των εσωτερικών επιθεωρήσεων αποτελούν θέμα της ανασκόπησης του ΣΔΑΤ

Επαλήθευση του ΣΔΑΤ

Ο σχεδιασμός της επαλήθευσης περιλαμβάνει το σκοπό, τη μέθοδο, τη συχνότητα και τις ευθύνες για τις ενέργειες αξιολόγησης. Σε επιμέρους στάδια, οι ενέργειες επαλήθευσης περιγράφονται σε διάφορα σημεία της Μελέτης HACCP. Σε γενικές γραμμές:

Οι διαδικασίες επαλήθευσης περιλαμβάνουν:

1. Καθιέρωση κατάλληλων προγραμμάτων επαλήθευσης.
2. Ανασκόπηση του σχεδίου H.A.C.C.P για εξασφάλιση της πληρότητας.
3. Επιβεβαίωση της ακρίβειας του διαγράμματος ροής.
4. Ανασκόπηση του ΣΔΑΤ για να προσδιοριστεί αν η μονάδα λειτουργεί σύμφωνα με το σχέδιο H.A.C.C.P.
5. Ανασκόπηση των αρχείων ελέγχου των CCPs.
6. Ανασκόπηση των αρχείων για αποκλίσεις και διορθωτικές ενέργειες.
7. Επικύρωση των κρίσιμων ορίων για να επιβεβαιωθεί η επάρκειά τους να ελέγχουν τους σημαντικούς κινδύνους.
8. Επικύρωση του σχεδίου H.A.C.C.P, συμπεριλαμβανομένης επιτόπιας ανασκόπησης.
9. Ανασκόπηση των τροποποιήσεων του σχεδίου H.A.C.C.P.
10. Δειγματοληψία και έλεγχος για την επαλήθευση των CCPs.

Οι διαδικασίες πρέπει να διεξάγονται:

1. Σε τακτά χρονικά διαστήματα ή χωρίς να έχουν ανακοινωθεί για να εξασφαλιστεί ο έλεγχος των CCPs.
2. Όταν προκύπτουν θέματα σχετικά με την ασφάλεια του προϊόντος.
3. Όταν τα τρόφιμα έχουν θεωρηθεί υπεύθυνα για τη μεταφορά ασθενειών.
4. Για να επιβεβαιώσουν ότι οι αλλαγές έχουν εφαρμοστεί σωστά μετά την τροποποίηση του σχεδίου H.A.C.C.P.

5. Για να αξιολογηθεί αν πρέπει να τροποποιηθεί το σχέδιο H.A.C.C.P λόγω αλλαγών στην επεξεργασία, εξοπλισμό, συστατικά, κτλ.

Οι αναφορές για την επαλήθευση πρέπει να περιλαμβάνουν πληροφορίες για:

1. Το σχέδιο H.A.C.C.P και τους υπευθύνους για την διαχείριση και ανανέωση του σχεδίου.
2. Τα αρχεία που σχετίζονται με τον έλεγχο των CCPs.
3. Την άμεση αρχειοθέτηση των δεδομένων παρακολούθησης των CCPs κατά την διάρκεια λειτουργίας.
4. Την πιστοποίηση της διακρίβωσης του εξοπλισμού παρακολούθησης και της σωστής λειτουργίας του.
5. Τις διορθωτικές ενέργειες των αποκλίσεων.
6. Τις μεθόδους δειγματοληψίας και ανάλυσης που χρησιμοποιούνται για να επαληθεύσουν τον έλεγχο των CCPs.
7. Τις τροποποιήσεις του σχεδίου H.A.C.C.P.
8. Την εκπαίδευση και τις γνώσεις των υπευθύνων για την παρακολούθηση των CCPs.

Επικύρωση του συνδυασμού των προληπτικών μέτρων ελέγχου

Πριν την εφαρμογή των προληπτικών μέτρων ελέγχου που περιλαμβάνονται στα προαπαιτούμενα προγράμματα και στο σχέδιο HACCP και μετά από κάθε αλλαγή σε αυτά, πρέπει να επικυρώνεται ότι:

- τα επιλεγμένα προληπτικά μέτρα ελέγχου επιτρέπουν τον έλεγχο του εκάστοτε κινδύνου
- είναι αποτελεσματικά και διασφαλίζεται με αυτά ικανοποιητικός έλεγχος των αναγνωρισμένων κινδύνων, ώστε να λαμβάνονται προϊόντα στα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα κινδύνου

Η επικύρωση γίνεται από την Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων, χρησιμοποιώντας στοιχεία κυρίως από τη διεθνή βιβλιογραφία, τη νομοθεσία, την εμπειρία ή ακόμα και από ελέγχους και δοκιμές που έχει κάνει η ίδια για να επικυρώσει κάποια προληπτικά μέτρα ελέγχου. Η επικύρωση των προληπτικών μέτρων ελέγχου αλλά και των προαπαιτούμενων του ΣΔΑΤ και τα αποτελέσματα αυτής καταγράφονται στο έντυπο **E 03.05 «ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ»**

ΑΝΑΦΟΡΕΣ

Û **E 03.01 «ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ»**

Û **E 03.02 «ΑΝΑΦΟΡΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ»**

Û **E 03.03** « ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ HACCP »

Û **E 03.04** «ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

Û **E 03.05** «ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ»

Û Αρχείο «**ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ**»

10.4 ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

10.4.1 ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ , ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ – ΠΑΡΑΠΟΝΑ ΠΕΛΑΤΩΝ

Σκοπός της διαδικασίας είναι :

A. ο καθαρισμός της μεθόδου, με την οποία εντοπίζονται και ελέγχονται τα μη συμμορφούμενα προϊόντα, τα οποία δεν συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές που έχει θέσει η εταιρεία, προκειμένου να εξασφαλίζεται ότι αυτά αναγνωρίζονται, διαχωρίζονται σαφώς και δεν χρησιμοποιούνται περαιτέρω. Πιο συγκεκριμένα, καθορίζεται ο τρόπος:

- που διαχειρίζονται τα εισερχόμενα προϊόντα
- αντιμετώπισης των προβλημάτων κατά την αποθήκευση και διανομή των προϊόντων.

- Επίσης, στην παρούσα διαδικασία εμπίπτουν και οι μη συμμορφώσεις – αποκλίσεις από τα όσα ορίζονται στο τεκμηριωμένο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων, όπως και οι μη συμμορφώσεις που απορρέουν από παράπονα πελατών

- Οι τυχόν μη συμμορφώσεις που εντοπίζονται κατά τη διεξαγωγή των Εσωτερικών Επιθεωρήσεων σύμφωνα με τη διαδικασία **Δ 03**, δεν εμπίπτουν στην εφαρμογή της παρούσας διαδικασίας. Οι μη συμμορφώσεις αυτές εξετάζονται μέσα στα πλαίσια εφαρμογής της διαδικασίας **Δ 03** οπότε και δρομολογείται απευθείας η εφαρμογή των σχετικών Διορθωτικών Ενεργειών.

B. ο καθορισμός της μεθόδου για τη λήψη όλων των απαραίτητων μέτρων, όταν εμφανίζονται Μη Συμμορφώσεις - κατόπιν διερεύνησης των αιτιών που τις προκάλεσαν - τα οποία να εξασφαλίζουν, αφενός μεν τη διόρθωση και αποκατάσταση των αιτιών, αφετέρου δε την αποφυγή επαναλήψεως τους, και τον τρόπο με την οποία η εταιρεία υλοποιεί προληπτικές ενέργειες.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Την κύρια ευθύνη για την εφαρμογή της διαδικασίας έχει ο ΣΟΑΤ, ο οποίος και εκπαιδεύει συνεχώς και κατάλληλα και επιβλέπει όλο το ανθρώπινο δυναμικό της εταιρείας για την ορθή τήρηση της.

Μη Συμμορφώσεις

Σε οποιαδήποτε φάση και από οποιονδήποτε απασχολούμενο στην εταιρεία εντοπιστούν μη συμμορφώσεις που αφορούν τα προϊόντα που η εταιρεία διαχειρίζεται ή και γενικότερα αποκλίσεις από τα όσα ορίζονται στο τεκμηριωμένο ΣΔΑΤ της εταιρείας, ενημερώνεται αμέσως ο ΣΟΑΤ, ο οποίος εξετάζει τη μη συμμόρφωση και καθορίζει τις απαιτούμενες διορθωτικές καθώς και τυχόν προληπτικές ενέργειες. Παράλληλα ορίζει τον υπεύθυνο για την υλοποίηση και παρακολούθηση της διορθωτικής ενέργειας.

Μη Συμμορφώσεις που σχετίζονται αρχικά με τον έλεγχο κατά την παραλαβή των προμηθειών, όπως αναφέρεται στη διαδικασία **Δ 07 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ ΚΑΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ»**, με την υλοποίηση προϊόντος όπως αναφέρεται στη διαδικασία **Δ 12 «ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ, ΦΟΡΤΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ»** ακολουθούν την παρούσα διαδικασία. Έτσι, όταν κατά τον χειρισμό των προϊόντων οποιοσδήποτε εργαζόμενος αντιληφθεί πρόβλημα στον εξοπλισμό, ή κακή ποιότητα προϊόντων, ή αλλοίωση προϊόντων αυτό αποτελεί για την εταιρία μη Συμμόρφωση και ακολουθείται η διαδικασία.

Ο ΣΟΑΤ εφόσον διαπιστώσει ότι όντως υφίσταται μη συμμόρφωση συμπληρώνει το τμήμα Α. του εντύπου **E 04.01 «ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ»** και ακολουθεί η εξέταση της μη συμμόρφωσης, με τη συμπλήρωση του τμήματος Β του εντύπου **E 04.01**. Η ανάλυση των αιτιών της μη συμμόρφωσης γίνεται από τον ΣΟΑΤ σε συνεργασία με οποιονδήποτε απασχολούμενο στην εταιρεία κρίνει απαραίτητο ή με επικοινωνία με αρμόδιο εκτός εταιρείας (π.χ. προμηθευτή, πελάτη κλπ)

Διορθώσεις

Όταν παρουσιάζεται μια απόκλιση από τα κρίσιμα όρια στα CCPs ή απώλεια ελέγχου στα OPRPs η εταιρεία προβαίνει σε διορθώσεις, οι οποίες είναι άμεσες και προηγούνται των διορθωτικών ενεργειών, έτσι ώστε να επαναφέρει το έλεγχο στα διάφορα στάδια και να μην αποδεσμευτεί προϊόν που μπορεί να προκαλέσει πρόβλημα σε καταναλωτή.

Διορθωτικές Ενέργειες

Αφού γίνει η ανάλυση των αιτιών της μη συμμόρφωσης ο ΣΟΑΤ συμπληρώνει το τμήμα Γ του εντύπου **E 04.01** όπου καθορίζει τις διορθωτικές ενέργειες για την αποκατάσταση της μη συμμόρφωσης (εξετάζεται αν υφίσταται θέμα ανάκλησης προϊόντων), τους υπευθύνους και τα χρονικά πλαίσια υλοποίησης των διορθωτικών ενεργειών. Μετά την υλοποίηση των διορθωτικών ενεργειών ενημερώνει σχετικά το έντυπο **E 04.01** το οποίο και αρχειοθετεί στο αρχείο «ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ & ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ – ΠΑΡΑΠΟΝΑ ΠΕΛΑΤΩΝ».

Προληπτικές Ενέργειες

Η εταιρεία προσβλέποντας στη διαρκή βελτίωση του τρόπου οργάνωσης και λειτουργίας της, στην παροχή υγιεινών και ασφαλών προϊόντων για τους καταναλωτές και στην αποδοτικότητα του ΣΔΑΤ που εφαρμόζει, δρομολογεί εφόσον εντοπιστούν σχετικές ανάγκες, προληπτικές ενέργειες. Στα πλαίσια της εφαρμογής του ΣΔΑΤ η εταιρεία έχει εγκαταστήσει προληπτικά μέτρα για τα κρίσιμα σημεία ελέγχου. Αυτά περιγράφονται αναλυτικά στη Μελέτη HACCP.

Οποιοσδήποτε απασχολούμενος στην εταιρεία συλλάβει την ιδέα για εφαρμογή προληπτικής ενέργειας την ανακοινώνει προφορικά στον ΣΟΑΤ οπότε και συνεργάζεται μαζί του καθώς για την τεκμηρίωση της πρότασης επί του εντύπου **E 04.02** «ΑΝΑΦΟΡΑ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ». Στη συνέχεια γίνεται μια εμπειρισταωμένη ανάλυση της υλοποίησης της προτεινομένης προληπτικής ενέργειας από τον ΣΟΑΤ, με σύντομη αναφορά επί του εντύπου **E 04.02** (συνεργάζεται αν κρίνει σκόπιμο με αρμόδια στελέχη και υπευθύνους τμημάτων της εταιρείας). Τέλος, ο ΣΟΑΤ, σε συνεργασία με τη Διοίκηση, αποφασίζει για τη δρομολόγηση ή μη της προληπτικής ενέργειας. Εφόσον η απόφαση είναι θετική καθορίζει τις ενέργειες, τους υπευθύνους και τα χρονικά πλαίσια υλοποίησης. Καθ' όλη τη διάρκεια υλοποίησης των ενεργειών αυτών παρακολουθεί συνεχώς το θέμα και δίνει κατευθυντήριες οδηγίες. Αφού υλοποιηθεί πλέον η προληπτική ενέργεια, ο ΣΟΑΤ ενημερώνει σχετικά το έντυπο **E 04.02**, το οποίο και αρχειοθετεί στο αρχείο «ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ & ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ». Τυχόν απαιτούμενες αλλαγές που μπορεί να προκύψουν στα έγγραφα του ΣΔΑΤ εξαιτίας διορθωτικών ή προληπτικών ενεργειών πραγματοποιούνται σύμφωνα με τη διαδικασία **Δ 01** «ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ ΚΑΙ ΤΗΡΗΣΗΣ ΑΡΧΕΙΩΝ ΤΟΥ ΣΔΑΤ ».

Παράπονα πελατών

Κύριος λήπτης παραπόνων πελατών είναι ο εκάστοτε υπεύθυνος από την εταιρεία που έχει αναλάβει τον συγκεκριμένο πελάτη. Όταν υπάρξει παράπονο από πελάτη καταγράφεται από όποιον το έλαβε στο έντυπο **Ε 04.01** «ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ». Οι αρμόδιοι διερευνούν το θέμα και καθορίζουν ενέργειες για την αποκατάσταση του προβλήματος. Στη φάση αυτή εφόσον κρίνουν αναγκαίο ζητούν τη συνεργασία οποιουδήποτε άλλου θεωρούν ότι απαιτείται.

Κατά τη διερεύνηση εξετάζεται αν το παράπονο είναι δικαιολογημένο καθώς και ο βαθμός υπαιτιότητας τόσο της εταιρείας όσο και του πελάτη

Στη συνέχεια εφαρμόζεται η παρούσα διαδικασία από τους αρμοδίους και αναφέρονται οι ενέργειες που καθορίστηκαν, επιζητούνται σχόλια και παρατηρήσεις από τον πελάτη, ενημερώνεται, εκπαιδεύεται κλπ το προσωπικό αν το θέμα αφορά και τέτοιου είδους ενέργειες. Η διερεύνηση και ολοκλήρωση του θέματος επιβεβαιώνεται στο έντυπο **Ε 04.01** με υπογραφή του ΣΟΑΤ το οποίο και αρχειοθετεί στο αρχείο «ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ & ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ – ΠΑΡΑΠΟΝΑ ΠΕΛΑΤΩΝ

ΑΝΑΦΟΡΕΣ

- Ø **Ε 04.01** «ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ»
- Ø **Ε 04.02** «ΑΝΑΦΟΡΑ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ»
- Ø Αρχείο **«ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ & ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ»**
- Ø **Δ 03** « ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ – ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ»
- Ø **Δ 07** « ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ ΚΑΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ»
- Ø **Δ 12** «ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ, ΦΟΡΤΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ»

10.5 ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ

10.5.1 ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ ΚΑΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ

ΣΚΟΠΟΣ

Η διαδικασία προσδιορίζει τον τρόπο με τον οποίο η εταιρεία :

✓ **Αξιολογεί** τους προμηθευτές και τους συνεργάτες της, προκειμένου να διασφαλίζει την ασφάλεια προϊόντων που παρέχει στους πελάτες της.

Τα προμηθευόμενα υλικά και υπηρεσίες πρέπει να ικανοποιούν τις απαιτήσεις της εταιρείας και των πελατών της.

Η αξιολόγηση γίνεται προκειμένου να διαπιστώνεται η ικανότητα του προμηθευτή ή συνεργάτη να προμηθεύει το σωστό προϊόν ή υπηρεσία, στο σωστό χρόνο όπως επίσης και η ύπαρξη σαφών προδιαγραφών, απαιτήσεων και χρονοδιαγράμματος υλοποίησης.

Η εταιρεία δεν προβαίνει ανεξέλεγκτα σε αγορές κατώτερης ποιότητας υλικών, εμπορευμάτων και υπηρεσιών από τον φθηνότερο δυνατό προμηθευτή ή συνεργάτη. Πολιτική της εταιρείας είναι να χρησιμοποιεί προμηθευτές προϊόντων και υπηρεσιών που τηρούν τις συμφωνημένες προδιαγραφές, διακρίνονται για την συνέπεια τους στον χρόνο παράδοσης, ενώ παράλληλα προσφέρουν ικανοποιητικές και ανταγωνιστικές τιμές αγοράς.

✓ **Προμηθεύεται** και **Ελέγχει** τα προϊόντα και τις υπηρεσίες που της παρέχονται, με τέτοιο τρόπο που να εξασφαλίζει ότι τα προμηθευόμενα είδη συμμορφώνονται με τις καθορισμένες απαιτήσεις.

Ορισμός

Ως Προμηθευτής ή Συνεργάτης ορίζεται ένας οργανισμός / εταιρεία από τον οποίο γίνεται προμήθεια προϊόντων ή υπηρεσιών, αντίστοιχα, προκειμένου να χρησιμοποιηθούν από την εταιρεία για την ανάπτυξη των δραστηριοτήτων της.

Η διαδικασία εφαρμόζεται μόνο σε αντικείμενα και υπηρεσίες που επηρεάζουν την ποιότητα των δραστηριοτήτων της.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Αξιολόγηση Προμηθευτών & Συνεργατών

I. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΩΝ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ- ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ

Οι εγκεκριμένοι προμηθευτές και συνεργάτες καταγράφονται στα έντυπα **E 05.01.01** και **E 05.01.02** «ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ - ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ» και «ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ - ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ» αντίστοιχα. Οι κατάλογοι αυτοί ενημερώνονται και παραμένουν επίκαιροι σε ετήσια βάση από τον Υπεύθυνο Προμηθειών και τον ΣΟΑΤ που έχουν ως αρμοδιότητα την αξιολόγηση και έγκριση νέων προμηθευτών και συνεργατών.

Βάσει της διαδικασίας αυτής, προμηθευτές και συνεργάτες που δεν είναι εγκεκριμένοι και παρουσιάζονται στα έντυπα **E 05.01.01** και **E 05.01.02** δεν μπορούν να προμηθεύσουν την εταιρεία. Μοναδική εξαίρεση όταν υπάρχει περιστασιακή (μη επαναλαμβανόμενη) ανάγκη προμήθειας και δεν υπάρχει κανένας προμηθευτής στον κατάλογο Εγκεκριμένων Προμηθευτών για το υπό προμήθεια είδος. Η αξιολόγηση, συνεπώς, νέων προμηθευτών είναι απαραίτητο να γίνεται σε συνεχή βάση με σκοπό τις μελλοντικές αγορές από αυτούς.

II. ΕΓΚΡΙΣΗ ΝΕΟΥ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ - ΣΥΝΕΡΓΑΤΗ

Ο Υπεύθυνος Προμηθειών και ο ΣΟΑΤ παρακολουθώντας τις τάσεις και εξελίξεις της αγοράς μεριμνούν διαρκώς για την ανεύρεση και αξιολόγηση νέων εναλλακτικών πηγών προμηθειών. Τα κριτήρια για την αξιολόγηση ενός νέου προμηθευτή ή συνεργάτη είναι :

- Εφαρμογή ή όχι από τον προμηθευτή πιστοποιημένου Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας ή / και Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων (ο ΣΟΑΤ ζητά τα σχετικά πιστοποιητικά).
- Εντυπώσεις από επίσκεψη αρμοδίου μέλους της εταιρείας στις εγκαταστάσεις του προμηθευτή ή στοιχεία που αφορούν την καταλληλότητα των προϊόντων του υποψηφίου προμηθευτή.
- Πληροφορίες που αφορούν τη φήμη και αξιοπιστία του προμηθευτή στην Αγορά.

Ο Υπεύθυνος Προμηθειών κατά την αξιολόγηση ενός νέου υποψηφίου προμηθευτή είναι δυνατόν να ζητήσει προσφορά στην οποία συνήθως συμπεριλαμβάνονται στοιχεία όπως τιμή, τρόπος αποστολής, χρόνοι παράδοσης, κλπ. Όταν η προμήθεια ενός προϊόντος γίνεται μέσω αντιπροσώπου τότε αυτός αξιολογείται όσον αφορά την τιμή και τους εμπορικούς όρους ενώ για τα λοιπά στοιχεία αξιολογείται ο προμηθευτής τον οποίο αντιπροσωπεύει.

Σε περίπτωση έγκρισης νέου προμηθευτή ή εξωτερικού συνεργάτη, αυτός χαρακτηρίζεται ως *Νέος και Εγκεκριμένος Υπό Προϋποθέσεις* και συμπληρώνονται αναλόγως τα έντυπα **E 05.01.01** και **E 05.01.02** αντίστοιχα.

Ο **Νέος** και **Εγκεκριμένος Υπό Προϋποθέσεις** προμηθευτής ή εξωτερικός συνεργάτης **ελέγχεται με πολύ μεγάλη προσοχή (ΕΛΕΓΧΟΣ 100%) κατά τις τρεις πρώτες παραδόσεις** και εφόσον δεν παρουσιάσει καμία μη συμμόρφωση και εκπληρωθούν επαρκώς όλες οι προϋποθέσεις, οπότε και ολοκληρώνεται η αρχική περίοδος αξιολόγησης του, τότε συμπληρώνονται εκ νέου τα έντυπα **Ε 05.01.01** και **Ε 05.01.02** και χαρακτηρίζεται ως **Εγκεκριμένος**. Διαφορετικά χαρακτηρίζεται ως **Μη Εγκεκριμένος**.

III. ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ

Ο Υπεύθυνος Προμηθειών ευθύνεται και για την παρακολούθηση των ήδη εγκεκριμένων προμηθευτών και συνεργατών καθώς και την ανασκόπηση και συμπλήρωση των εντύπων **Ε 05.01.01** και **Ε 05.01.02**

Η αξιολόγηση των προμηθευτών γίνεται τουλάχιστον μία φορά κάθε χρόνο που κατά τη διάρκειά της, εντάσσει τους προμηθευτές στα **Ε 05.01.01** και **Ε 05.01.02** με τα σχετικά Σχόλια-Παρατηρήσεις, συνοψίζοντας τα ευρήματα, τις παρατηρήσεις, τις αποφάσεις και τις ενέργειες.

Κατά την συνεδρίαση για την αξιολόγηση προμηθευτών και συνεργατών οι μετέχοντες εξετάζουν την ικανότητα του προμηθευτή ή συνεργάτη να προμηθεύσει το επιθυμητό προϊόν ή υπηρεσία σύμφωνα με τις προδιαγραμμένες απαιτήσεις - σε συνδυασμό με τα κριτήρια :

Ø Για προμηθευτές προϊόντων:

- την ποιότητα, χαρακτηριστικά / προδιαγραφές των προϊόντων και τη συμμόρφωσή τους με τις διεθνείς προδιαγραφές
- την ανταγωνιστικότητα των τιμών. Εξετάζεται η τιμολογιακή και πιστωτική πολιτική του προμηθευτή σε σχέση με τον ανταγωνισμό, σε εφάμιλλης ποιότητας είδη.
- την ύπαρξη Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας πιστοποιημένου κατά ISO 9001 ή / και Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων.
- την έγκαιρη και ακριβή ποσοτικά παράδοση των παραγγελθέντων ειδών

Ø Επιπλέον για προμηθευτές υπηρεσιών-συνεργάτες: η ποιότητα και απόδοση εργασίας, η συνέπεια, η ανταπόκριση σε χρονικά περιθώρια, η επικοινωνία και η τιμολογιακή πολιτική

Κατά την αξιολόγηση των προμηθευτών αξιοποιούνται τα στοιχεία που έχουν συγκεντρωθεί και αφορούν Μη Συμμορφώσεις σε υλικά και υπηρεσίες των προμηθευτών

και συνεργατών βάσει της διαδικασίας **Δ 04** «ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ, ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ & ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ».

Τα έντυπα **Ε 05.01.01** και **Ε 05.01.02** αρχειοθετούνται στο αρχείο «ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ & ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ» ο οποίος τηρείται από τον Υπεύθυνο Προμηθειών.

Προμήθεια & Έλεγχος

Οι προμήθειες της εταιρείας ομαδοποιούνται στις παρακάτω κατηγορίες

1. Ποτά
2. Εξοπλισμός (ανυψωτικά, φορηγά)
3. Χημικά (απορρυπαντικά)
4. Αναλώσιμα γραφείου

Ο εντοπισμός των αναγκών σε προμήθειες γίνεται σε καθημερινή βάση από τον Υπεύθυνο Προμηθειών με επιτόπου έλεγχο και στη συνέχεια αναλαμβάνει και τις παραγγελίες προς τους προμηθευτές οι οποίες γίνονται τηλεφωνικά ή με φαξ.

Κατά την παραλαβή των προμηθειών εφαρμόζονται οι οδηγίες εργασίας **ΟΕ 05.01** «ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΟΜΕΝΩΝ ΥΛΩΝ» και **ΟΕ 05.02** «ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ – ΑΠΟΡΡΙΨΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ».

Κατά την παραλαβή των προμηθειών ο Αποθηκάριος ελέγχει τις προμήθειες που παραλαμβάνει, τόσο ποσοτικά όσο και ποιοτικά. Κατά τον έλεγχο γίνεται οπτική επιθεώρηση των προμηθειών, ως προς την κατάσταση της συσκευασίας τους, την ημερομηνία λήξης, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους και τα αποτελέσματα του ελέγχου τεκμηριώνονται επί του Δελτίου Αποστολής – Τιμολογίου του προμηθευτή με υπογραφή του αποθηκάριου στο πεδίο «Ο Παραλαβών».

Αν κατά τον έλεγχο των προμηθειών, κατά την παραλαβή ή κατά το χειρισμό διαπιστωθεί οποιαδήποτε ασυμφωνία ενημερώνεται ο ΣΟΑΤ ώστε να εφαρμόσει τα όσα σχετικά περιγράφονται στη διαδικασία **Δ 04** «ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ, ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ & ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ». Τα μη συμμορφούμενα προϊόντα φυλάσσονται σε ξεχωριστό χώρο και σημαίνονται με πινακίδα απαγόρευσης της χρήσης τους, ούτως ώστε να μην χρησιμοποιηθούν ακούσια από το προσωπικό.

Οι προμήθειες που παραλαμβάνονται αποθηκεύονται άμεσα στους κατάλληλους χώρους που έχουν προβλεφθεί ανάλογα με το είδος τους. Η αποθήκη είναι κατάλληλα εξοπλισμένη για την ορθή αποθήκευση των τροφίμων με σκοπό την αποφυγή υποβάθμισης της ποιότητάς τους.

Σε περίπτωση που κάποια είδη καταστραφούν λόγω υπαιτιότητας της εταιρείας, ή απαιτούν καταστροφή λόγω πχ παλαίωσης, πέρας της ημερομηνίας λήξης κλπ, τότε συμπληρώνεται γι' αυτά «ΔΕΛΤΙΟ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗΣ».

Υπηρεσίες

Στην εταιρεία αρμοδιότητα για την προμήθεια υπηρεσιών που επηρεάζουν την ποιότητα των δραστηριοτήτων της, έχει κυρίως ο Υπεύθυνος Προμηθειών και ο ΣΟΑΤ. Τέτοιου είδους προμήθειες γίνονται από εταιρείες παροχής υπηρεσιών στο χώρο της Πληροφορικής, των Συμβούλων Επιχειρήσεων, από Νομικές εταιρείες, εργαστήρια διακριβώσεων, συνεργεία απεντομώσεων κλπ

Ο Υπεύθυνος Προμηθειών ευθύνεται για την έρευνα αγοράς, την επιλογή και αποδοχή οικονομικών προσφορών και όρων συνεργασίας, για τη σύναψη συμφωνιών και συμβάσεων, την ανάθεση εργασιών, την παρακολούθηση της σωστής διεκπεραίωσης παροχής υπηρεσιών προς την εταιρεία και την τήρηση των όρων συνεργασίας. Επίσης παρακολουθεί τα θέματα πληρωμών των συνεργατών, με έλεγχο και έγκριση των σχετικών παραστατικών.

Αν κατά τη διάρκεια της συνεργασίας εντοπιστεί μη συμμόρφωση τότε ο αρμόδιος από την εταιρεία που διαχειρίζεται τον συνεργάτη εφαρμόζει τα όσα σχετικά περιγράφονται στη διαδικασία **Δ 04** «ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ, ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ & ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ».

ΑΝΑΦΟΡΕΣ

- Ø **ΟΕ 05.01** «ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΟΜΕΝΩΝ ΥΛΩΝ»
- Ø **ΟΕ 05.02** «ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ – ΑΠΟΡΡΙΨΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ»
- Ø **Ε 05.01.01** «ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ - ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ»
- Ø **Ε 05.01.02** «ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ - ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ»
- Ø «ΤΙΜΟΛΟΓΙΑ – ΔΕΛΤΙΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ»
- Ø «ΔΕΛΤΙΟ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗΣ»
- Ø Αρχείο «**ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ & ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ**»
- Ø Αρχείο «**ΤΙΜΟΛΟΓΙΑ – ΔΕΛΤΙΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ**»
- Ø Αρχείο «**ΔΕΛΤΙΑ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗΣ**»
- Ø **Δ 04** «ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ, ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ & ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ»

10.6 ΕΚΤΑΚΤΕΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

10.6.1 ΕΤΟΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ

Σκοπός της παρούσας διαδικασίας είναι ο καθορισμός και η διατήρηση διαδικασιών για τον προσδιορισμό των πιθανών ατυχημάτων και την καθιέρωση Σχεδίων Έκτακτης Ανάγκης (ΣΕΑ), καθώς και για την αντίδραση σε περιπτώσεις εκτάκτου ανάγκης εξωγενούς φύσεως που αφορούν τα τρόφιμα που διακινεί η εταιρεία, πχ διατροφικές κρίσεις κλπ.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

1. Γενικά

Ο Τεχνικός Ασφαλείας προσδιορίζει τους σημαντικότερους τομείς που μπορεί να συμβούν ατυχήματα που πιθανόν να έχουν σοβαρές επιπτώσεις στην ασφάλεια των τροφίμων καθώς και στην υγεία των εργαζομένων και των πελατών.

Για οποιοδήποτε πρόβλημα έκτακτο παρουσιαστεί, ενημερώνονται μέσω κινητών τηλεφώνων όλα τα διοικητικά στελέχη της εταιρείας. Υπεύθυνος συντονισμού είναι ο Τεχνικός Ασφαλείας. Μετά την ενημέρωση των υπευθύνων καθορίζεται κατόπιν συμφωνίας ο τρόπος δράσης.

Η Διοίκηση έρχεται σε επαφή με τα μέσα μαζικής επικοινωνίας σε περίπτωση συμβάντος, με σκοπό την σωστή ενημέρωση του κοινού και την αποφυγή παραπληροφόρησης που μπορεί να φανεί επιζήμια για την εταιρεία.

Μετά από ένα έκτακτο περιστατικό ο Τεχνικός Ασφαλείας εξετάζει την απόδοση και εφαρμογή του τρόπου χειρισμού και κάνει τις απαραίτητες διορθώσεις εφόσον χρειάζεται. Όλα τα έκτακτα περιστατικά καθώς και οι τακτικές επιθεωρήσεις του Τεχνικού Ασφαλείας καταγράφονται στο «Βιβλίο Τεχνικού Ασφαλείας» της εταιρείας.

Έκτακτες Επικίνδυνες Καταστάσεις

Οι πιθανές έκτακτες καταστάσεις που μπορεί να διαταράξουν το χώρο εργασίας της αποθήκης είναι:

- Πυρκαγιά

- Σεισμός
- Διακοπή ρεύματος
- Διατροφικές κρίσεις

Σχέδια Έκτακτης Ανάγκης

Αντιμετώπιση Πυρκαγιάς

Σε περίπτωση εκδήλωσης πυρκαγιάς σε τμήμα της αποθήκης, ειδοποιείται άμεσα ο Τεχνικός Ασφαλείας για την ενεργοποίηση του συναγερμού και κινητοποιείται η ομάδα πυρασφάλειας για την κατάσβεση.

Αρχικά εκκενώνεται το τμήμα όπου εκδηλώνεται η πυρκαγιά υπό την καθοδήγηση του αρμόδιου συντονιστή και στη συνέχεια σταδιακά το υπόλοιπο κτίριο.

Με ευθύνη του Τεχνικού Ασφαλείας (ανάλογα και με την έκταση και τη σοβαρότητα της πυρκαγιάς) ειδοποιείται άμεσα η Πυροσβεστική Υπηρεσία και διακόπτεται μέσω του γενικού διακόπτη η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος και η λειτουργία των μηχανημάτων. Επιπλέον, ο Τεχνικός Ασφαλείας φροντίζει για την ενεργοποίηση όλων των κατάλληλων μηχανισμών ασφαλείας που υπάρχουν.

Μέλη της ομάδας πυρασφάλειας απομακρύνουν τυχόν εύφλεκτα υλικά ή χημικές ουσίες από την εστία της πυρκαγιάς για να περιορίσουν όσο το δυνατόν την εξάπλωσή της.

Σε περίπτωση εκδήλωσης ατυχήματος σε εργαζόμενο ή πελάτη παρέχονται άμεσα οι πρώτες βοήθειες και ανάλογα με τη σοβαρότητα του ατυχήματος, καλείται ασθενοφόρο ή μεταφέρεται ο εργαζόμενος ή ο πελάτης στο πλησιέστερο νοσοκομείο με ίδια μέσα της Εταιρείας.

Αντιμετώπιση Σεισμού

Στην περίπτωση σεισμού οι εργαζόμενοι λαμβάνουν καθορισμένες θέσεις, οι οποίες τους έχουν υποδειχθεί σε σχετική εκπαίδευση και ασκήσεις ετοιμότητας, φροντίζοντας να στέκονται μακριά από τζάμια και στοιβαγμένα αντικείμενα.

Αν ο σεισμός είναι μη αξιόλογης έντασης και δεν έχει προκαλέσει ζημιές ή αναταραχή, οι εργασίες επιστρέφουν στους ρυθμούς τους μετά από δεδομένο χρονικό διάστημα.

Αν η ένταση του σεισμού είναι σημαντική, μετά το πέρας του, διακόπτονται οι εργασίες και η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος και ενεργοποιείται ο συναγερμός προκειμένου να ξεκινήσει η διαδικασία εκκένωσης του κτιρίου.

Για λόγους ασφαλείας, έχει ανατεθεί στον Τεχνικό Ασφάλειας η ευθύνη για το κλείσιμο των εισόδων, αφού αυτό εκκενωθεί, έτσι ώστε να περιοριστεί τυχόν έκλυση ατμών χημικών ουσιών.

Αν υπάρχουν τραυματισμοί από το σεισμό δίνεται προτεραιότητα στη μεταφορά των τραυματιών εκτός του κτιρίου κατά την εκκένωση.

Αν σημειωθούν ζημιές στο κτίριο και υπάρχουν εγκλωβισμένοι ειδοποιούνται άμεσα από τον Τεχνικό Ασφάλειας τα αρμόδια σωστικά συνεργεία.

Διακοπή ρεύματος

Η διακοπή ρεύματος δεν επηρεάζει τα προϊόντα που διακινεί η εταιρεία καθώς δεν απαιτούν συνθήκες αποθήκευσης σε ψύξη.

Διατροφικές κρίσεις

Σε περίπτωση διατροφικών κρίσεων η ομάδα ασφαλείας τροφίμων, αναλαμβάνει να διερευνήσει το πρόβλημα, να συλλέξει στοιχεία για το αν διακινούνται προϊόντα τα οποία αφορά η κρίση και να αποφασίσει για την περαιτέρω χρήση τους ή μη. Ο ΣΟΑΤ αναλαμβάνει να δεσμεύσει τις παρτίδες τις οποίες αφορά η κρίση, να ενημερώσει τους προμηθευτές, να προβεί σε απόσυρση των προϊόντων σύμφωνα με τη διαδικασία **Δ 11 «ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΡΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ»** και να έρθει σε επαφή με τα μέσα μαζικής επικοινωνίας αν κρίνεται απαραίτητο.

Εκπαίδευση και Εξάσκηση των Εργαζομένων

Οι εργαζόμενοι έχουν λάβει λεπτομερή σχετική ενημέρωση από την Εταιρεία για το τι πρέπει να κάνουν στις έκτακτες περιπτώσεις ανάγκης. Συστηματικά και σύμφωνα με συγκεκριμένο πρόγραμμα οργανώνονται και διενεργούνται με ευθύνη του Τεχνικού Ασφάλειας της Εταιρείας εκπαιδεύσεις, στις οποίες καθορίζονται και υπενθυμίζονται οι συγκεκριμένες αρμοδιότητες και υποχρεώσεις κάθε εργαζόμενου στις διαδικασίες εκτάκτου ανάγκης.

Η σχετική εκπαίδευση επαναλαμβάνεται για τους ίδιους αλλά και για νέους εργαζόμενους, καθώς και για οποιαδήποτε αλλαγή / τροποποίηση εισαχθεί στις συνθήκες εργασίας.

Ειδικές και πιο συχνές εκπαιδεύσεις διενεργούνται στα μέλη του προσωπικού που συγκροτούν τις ομάδες πυρασφάλειας και πρώτων βοηθειών ή που έχουν

αναλάβει καθορισμένες αρμοδιότητες στην αντιμετώπιση έκτακτων περιστατικών, κατά περίπτωση από τον Τεχνικό Ασφάλειας ή ακόμα και από εξωτερικούς φορείς.

Την ευθύνη για την ανάθεση συγκεκριμένων ρόλων στην αντιμετώπιση έκτακτων καταστάσεων σε μέλη του προσωπικού και την καταχώρηση των στοιχείων αυτών έχει ο Τεχνικός Ασφάλειας.

Με ευθύνη του Τεχνικού Ασφάλειας διενεργούνται τακτικά ασκήσεις ετοιμότητας στην αντιμετώπιση έκτακτων καταστάσεων, στις οποίες συμμετέχουν όλοι οι εργαζόμενοι.

Τα αποτελέσματα κάθε άσκησης ετοιμότητας ανασκοποούνται συλλογικά από τον Τεχνικό Ασφάλειας, τον ΣΟΑΤ, τη Διοίκηση και τους συμμετέχοντες, προκειμένου να εντοπίζονται και να αντιμετωπίζονται οι αδυναμίες και να λαμβάνονται διορθωτικές ενέργειες για την αντιμετώπισή τους.

Οι εκπαιδεύσεις του προσωπικού καθώς και η αξιολόγησή τους καταγράφονται από τον Τεχνικό Ασφάλειας στο έντυπο **Ε 08.02** «ΚΑΡΤΕΛΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥ».

Χειρισμός τροφίμων σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης

Αν εκδηλωθεί κάποια από τις ανωτέρω έκτακτες καταστάσεις, υπάρχει πιθανότητα να έχουν επηρεαστεί τα τρόφιμα που χειρίζεται η εταιρεία. Ο Συντονιστής Ο.Α.Τ. μετά τη λήξη του συμβάντος και την αποκατάσταση των ζημιών, ελέγχει κατά πόσο έχει προκληθεί ζημιά στα προϊόντα που αποθηκεύονται εντός της επιχείρησης και δρα αναλόγως σύμφωνα με τα όσα αναφέρονται στη **Δ 04** «ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ».

ΑΝΑΦΟΡΕΣ

- **Ε 08.02** «ΚΑΡΤΕΛΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥ».
- **Δ 04** «ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ».
- «ΒΙΒΛΙΟ ΤΕΧΝΙΚΟΥ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ»

10.7 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Σκοπός της παρούσας διαδικασίας είναι να περιγράψει τον τρόπο με τον οποίο εξασφαλίζεται η καταλληλότητα του εξοπλισμού της επιχείρησης, πως γίνεται η διαχείριση, η συντήρηση και η επισκευή του.

Περιγράφει επίσης τον τρόπο με τον οποίο εξασφαλίζεται η καταλληλότητα του εξοπλισμού ελέγχων και μετρήσεων (συσκευών, οργάνων και σχετικών διατάξεων) που χρησιμοποιείται από την Εταιρεία για να επαληθεύει την συμμόρφωση των προϊόντων με τις προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Εξοπλισμός Ελέγχων και Μετρήσεων

Ο εξοπλισμός ελέγχων και μετρήσεων που χρησιμοποιείται στην Επιχείρηση είναι καταγεγραμμένος στο έντυπο **E 07.01 «ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΕΛΕΓΧΩΝ ΚΑΙ ΜΕΤΡΗΣΕΩΝ»** και συνίσταται από όργανα που βρίσκονται στους χώρους αποθήκευσης τροφίμων (θερμόμετρα).

Ο χειρισμός, η συντήρηση και η διακρίβωση του εξοπλισμού λαμβάνει χώρα σε συμφωνία με τις οδηγίες χρήσεως και συντήρησης του κατασκευαστή και με μέριμνα του ΣΟΑΤ.

Ο εξοπλισμός διακρίβώνεται σε εξωτερικό εργαστήριο διακρίβωσης και σε χρονικές περιόδους οι οποίες καθορίζονται, ώστε να ελαχιστοποιείται η πιθανότητα εσφαλμένων μετρήσεων, λαμβανομένου υπόψη των εξής παραγόντων:

- επιθυμητή ακρίβεια και επιτρεπτά όρια σφάλματος
- σκοπός και βαθμός χρήσης
- τυχόν εμπειρία από παρόμοιο εξοπλισμό
- συστάσεις του κατασκευαστή και του εργαστηρίου διακρίβωσης
- άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά

Ο εξοπλισμός ελέγχων και μετρήσεων ελέγχεται τακτικά και σύμφωνα με τα τεχνικά εγχειρίδια και την επιστημονική πρακτική. Γίνονται εσωτερικά έλεγχοι, ρυθμίσεις και ενέργειες διακριβώσεων (πχ σε ορισμένα θερμόμετρα), χωρίς να τελούνται από κατάλληλο εξωτερικό φορέα (εργαστήριο) διακριβώσεων και χωρίς να αφορούν το σύνολο του εξοπλισμού.

Η διακρίβωση του εξοπλισμού τεκμηριώνεται με την έκδοση του πιστοποιητικού διακριβώσεως, που αναφέρει, μεταξύ των άλλων, το βαθμό αβεβαιότητας της μέτρησης και τη δυνατότητα ιχνηλάτισης της διακριβώσεως σε εθνικά ή διεθνή πρότυπα.

Το ιστορικό των διακριβώσεων παρακολουθείται και ελέγχεται από τον ΣΟΑΤ, ο οποίος συντάσσει και ενημερώνει το έντυπο **E 07.02 «ΚΑΡΤΕΛΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΕΛΕΓΧΩΝ ΚΑΙ ΜΕΤΡΗΣΕΩΝ»**, όπου περιλαμβάνονται στοιχεία σχετικά με:

- το φορέα διακρίβωσης

- τον αριθμό του πιστοποιητικού διακρίβωσης
- την αβεβαιότητα της μέτρησης

Η κατάσταση του εξοπλισμού από άποψη διακρίβωσης αναγνωρίζεται με ετικέτα που επικολλάται (από το εργαστήριο όπου διεξήχθη η διακρίβωση) σε χαρακτηριστικό σημείο του και αναγράφει την ημερομηνία της τελευταίας και της επόμενης διακρίβωσης.

Το προσωπικό που εμπλέκεται στο χειρισμό του εξοπλισμού ελέγχων και μετρήσεων είναι κατάλληλα εκπαιδευμένο για την σωστή χρήση του ενώ είναι υπεύθυνο και για τη φύλαξή του, ώστε να προστατεύεται από ζημιές ή υποβάθμιση, όταν δε χρησιμοποιείται.

Σε περίπτωση που ο εξοπλισμός παρουσιάσει δυσλειτουργία, δίδει ύποπτα αποτελέσματα και γενικά φαίνεται να μην λειτουργεί κατά τα προβλεπόμενα, ενημερώνεται ο ΣΟΑΤ με σκοπό να ληφθούν μέτρα:

- καταρχήν για το προϊόν που μετρήθηκε με τον ελαττωματικό εξοπλισμό, ώστε να διαπιστωθεί αν τα αποτελέσματα που προέκυψαν παρουσιάζουν σοβαρές αποκλίσεις από τα πραγματικά.
- και δεύτερον για τον προβληματικό εξοπλισμό, ο οποίος χαρακτηρίζεται εκτός λειτουργίας με ετικέτα που τοποθετείται σε χαρακτηριστικό σημείο του, ώστε να μην χρησιμοποιηθεί από λάθος έως ότου επιδιορθωθεί από εξωτερικό συνεργείο ή από ειδικευμένο προσωπικό της Επιχείρησης.

Το είδος της βλάβης που παρουσίασε ο εξοπλισμός, καθώς και άλλα στοιχεία που έχουν σχέση με την επισκευή του καταχωρούνται στο **E 07.02** με μέριμνα του ΣΟΑΤ.

Όταν υπάρχει σχετική συμφωνία μεταξύ της Επιχείρησης και του πελάτη, η Επιχείρηση δεσμεύεται να διαθέσει στον πελάτη, για ορισμένο χρονικό διάστημα, την απαραίτητη τεκμηρίωση που επαληθεύει ότι ο εξοπλισμός ελέγχων και μετρήσεων είναι λειτουργικά κατάλληλος.

Εξοπλισμός Μεταφοράς (Οχήματα, ανυψωτικά μηχανήματα)

Η επιχείρηση χρησιμοποιεί για τη μετακίνηση των προϊόντων μέσα στο χώρο της αποθήκης χειροκίνητα ανυψωτικά μηχανήματα. Τα ίδια μηχανήματα χρησιμοποιούνται και για τη μεταφορά των προϊόντων στο χώρο φόρτωσης, ο οποίος βρίσκεται στον εξωτερικό χώρο των αποθηκών, καθώς μέσα στις αποθήκες δεν εισέρχεται κανένα μηχανοκίνητο όχημα.

Για τη μεταφορά και διανομή των προϊόντων προς τους πελάτες της η επιχείρηση χρησιμοποιεί ιδιόκτητα οχήματα μεταφοράς. Τα οχήματα αυτά είναι

φορτηγά, τα οποία χρησιμοποιούνται μόνο για τη μεταφορά τροφίμων, είναι σκεπασμένα ώστε να προστατεύουν τα προϊόντα από παρατεταμένη έκθεση στον ήλιο και καθαρίζονται σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού που περιγράφεται στην Δ 09.

Ο εξοπλισμός της επιχείρησης (ανυψωτικά μηχανήματα και φορτηγά) καταγράφεται με ευθύνη του ΣΟΑΤ στο έντυπο **E 07.03 «ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ»**.

Την ευθύνη για τη σωστή και έγκαιρη συντήρηση του εξοπλισμού αναλαμβάνει ο ΣΟΑΤ, ο οποίος μεριμνά ώστε η συντήρηση να γίνεται στα χρονικά διαστήματα που προβλέπεται, ώστε ο εξοπλισμός να μην παρουσιάζει προβλήματα. Η συντήρηση και οι επισκευές του εξοπλισμού γίνεται από εξωτερικό συνεργείο.

Το είδος της συντήρησης ή της επισκευής που υπέστη ο εξοπλισμός καταγράφεται με μέριμνα του ΣΟΑΤ στο έντυπο **E 07.04 «ΚΑΡΤΕΛΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ»**.

Ειδικά για τη συντήρηση και επισκευή των φορτηγών κρατείται φάκελος με όλα τα απαραίτητα δικαιολογητικά που τα καθιστούν νόμιμα (άδειες, έλεγχοι ΚΤΕΟ κλπ).

ΑΝΑΦΟΡΕΣ

- ü **E 07.01 «ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΕΛΕΓΧΩΝ ΚΑΙ ΜΕΤΡΗΣΕΩΝ»**
- ü **E 07.02 «ΚΑΡΤΕΛΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΕΛΕΓΧΩΝ ΚΑΙ ΜΕΤΡΗΣΕΩΝ»**
- ü **E 07.03 «ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ»**
- ü **E 07.04 «ΚΑΡΤΕΛΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ»**
- ü Δικαιολογητικά φορτηγών αυτοκινήτων
- ü Πιστοποιητικά διακρίβωσης για τον εξοπλισμό που διακριβώνεται και γενικά όλα τα έντυπα που σχετίζονται με τον εξοπλισμό ελέγχων και μετρήσεων (οδηγίες χρήσεως και συντήρησης από τον κατασκευαστή, πιστοποιητικά συμμόρφωσης, εγγυήσεις κ.α)
- ü Αρχείο **«ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ»**

10.8 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Η παρούσα διαδικασία περιγράφει τον τρόπο με τον οποίο η Διοίκηση της Εταιρείας υλοποιεί τη δηλωμένη δέσμευσή της για εκπαίδευση του προσωπικού που απασχολεί στις αρχές του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων που εφαρμόζει, ώστε να εξασφαλίζεται η συνεχής καταλληλότητα, η επάρκεια και η αποτελεσματικότητά του.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Το προσωπικό μιας επιχείρησης που απασχολείται στον τομέα των τροφίμων, είναι δυνατόν να αποτελεί μεγάλο κίνδυνο επιμόλυνσης για τα τρόφιμα και γι' αυτό θα πρέπει να εκπαιδεύεται σε οδηγίες εργασίας και σε κανόνες υγιεινής, ανάλογα με τη θέση του στην επιχείρηση. Η εκπαίδευση του προσωπικού, πέρα από το ότι είναι νομική απαίτηση, αυξάνει την υπευθυνότητά του στην εργασία.

Γενικότερα για την εκπαίδευση του προσωπικού λαμβάνονται υπόψιν τα παρακάτω:

- Το προσωπικό που χειρίζεται προϊόντα «υψηλού κινδύνου» πρέπει να δέχεται ειδικότερη εκπαίδευση, από το προσωπικό που χειρίζεται τρόφιμα «χαμηλού κινδύνου»
- Το προσωπικό που δεν ασχολείται με το χειρισμό τροφίμων, αλλά κινείται στους χώρους των τροφίμων χρειάζεται επίσης ανάλογη εκπαίδευση για την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής
- Η εποπτεία του προσωπικού για τη σωστή τήρηση των κανόνων υγιεινής, απαιτείται κυρίως στο νέο προσωπικό και στο προσωπικό που δεν έχει επαρκή εμπειρία στο χειρισμό των τροφίμων
- Καθορίζονται δύο επίπεδα εκπαίδευσης του προσωπικού. Το επίπεδο 1 αφορά το νεοδιοριζόμενο προσωπικό και το προσωπικό που ασχολείται έμμεσα με τον χειρισμό τροφίμων και αφορά στην ενημέρωσή του σε συγκεκριμένο εγχειρίδιο βασικών αρχών υγιεινής των τροφίμων. Το επίπεδο 2 αφορά τον επιχειρηματία, τον υπεύθυνο και το προσωπικό που συμμετέχει ενεργά στο χειρισμό των τροφίμων και περιλαμβάνει εκτός από την εκπαίδευση στις βασικές αρχές υγιεινής, εκπαίδευση σε κανόνες υγιεινής που αφορούν το σχεδιασμό και την κατασκευή των χώρων και του

εξοπλισμού, την καθαριότητα και την απολύμανση, την καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων, την αποθήκευση και τη διακίνηση των τροφίμων.

Η εκπαίδευση των μελών της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων εξασφαλίζει ότι αυτή εργάζεται για ένα κοινό σκοπό, ότι τα μέλη της χρησιμοποιούν την ίδια ορολογία και ότι ο στόχος της μελέτης είναι καλά κατανοητός από όλα τα μέλη.

Οι βασικές γνώσεις που απαιτούνται από τα μέλη της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων είναι:

- η σοβαρότητα και η επικινδυνότητα των παθογόνων μικροοργανισμών και των τοξινών τους
- η κατανόηση των αρχών και της ιδέας του προγράμματος HACCP
- η ικανότητα κατασκευής διαγράμματος ροής της παραγωγικής διαδικασίας
- η ικανότητα αναγνώρισης των κινδύνων και της συμβολής των διάφορων διεργασιών στη μείωση ή αύξηση αυτών
- η ικανότητα αναγνώρισης των CCPs στο διάγραμμα ροής
- η ικανότητα προσδιορισμού των προληπτικών μέτρων για την αποφυγή της μόλυνσης, την καταστροφή των μικροοργανισμών ή την αναστολή της ανάπτυξής τους
- η ικανότητα να προτείνουν λύσεις για την πορεία των τροφίμων που παραβιάζουν τα κρίσιμα όρια στα CCPs.

Το προσωπικό επίσης που εργάζεται στην επιχείρηση πρέπει να εκπαιδεύεται και να τονίζεται ο ρόλος που παίζει στην εφαρμογή του προγράμματος. Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα πρέπει να επικεντρώνεται στα προϊόντα της συγκεκριμένης επιχείρησης, καθώς και στο στόχο της παραγωγής ασφαλών τροφίμων, και να παρουσιάζει ξεκάθαρα τη διαφορά μεταξύ ασφάλειας και ποιότητας.

Το προσωπικό αυτό πρέπει να γνωρίζει:

- το ρόλο των μικροοργανισμών στην πρόκληση ασθενειών και αλλοιώσεων
- γιατί είναι απαραίτητη η καλή προσωπική υγιεινή
- τη σημασία της αναφοράς των διάφορων ατυχημάτων (π.χ. ασθένεια, τομές στο δέρμα, κ.τ.λ.) στους υπεύθυνους
- τη φύση του ελέγχου που απαιτείται στο σημείο παραγωγής που εργάζονται
- τις σωστές διαδικασίες και την απαιτούμενη συχνότητα καθαρισμού των μηχανημάτων, για τα οποία είναι υπεύθυνοι
- τη σημασία της σωστής διατήρησης αρχείων
- πως πρέπει να γίνεται η παρακολούθηση των CCPs, για τα οποία είναι υπεύθυνοι

- πότε εμφανίζεται απόκλιση από τα κρίσιμα όρια

Με βάση το έντυπο **E 08.01** «ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ» γίνονται οι απαραίτητες ενέργειες για τη διεξαγωγή της εκπαίδευσης:

- α) Πρόσκληση εκπαιδευτών, εσωτερικών ή εξωτερικών
- α) Εξεύρεση των μέσων (τόπος υλικά)
- α) Ενημέρωση των συμμετεχόντων

Μετά το πέρας της εκπαίδευσης ενημερώνεται το έντυπο **E 08.02** «ΚΑΡΤΕΛΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥ» από τον ΣΟΑΤ, το οποίο δημιουργείται κατά την πρόσληψη κάθε νέου υπαλλήλου και αφορά το σύνολο του προσωπικού. Στο έντυπο αυτό καταγράφονται όλες οι εκπαιδεύσεις που λαμβάνει ο κάθε εργαζόμενος και γίνεται επίσης και η αξιολόγηση της εκπαίδευσης αυτής μετά από το πέρας αρκετού χρονικού διαστήματος (από 3 έως 6 μήνες).

Μετά το πέρας οποιουδήποτε εκτάκτου εκπαιδευτικού προγράμματος συμπληρώνεται στις παρατηρήσεις στο έντυπο **E 08.01** «ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ» η λέξη ΕΚΤΑΚΤΟ.

Τα έντυπα **E 08.01** και **E 08.02** τηρούνται στο αρχείο «ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ».

Κάθε νέος εργαζόμενος εκπαιδεύεται κατά την πρόσληψή του από τον Υπεύθυνο του τμήματός του για 3 ημέρες σε θέματα λειτουργίας της επιχείρησης, εργασίας, συμπεριφοράς κλπ.

ΑΝΑΦΟΡΕΣ

- ÿ **E 08.01** «ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ»
- ÿ **E 08.02** «ΚΑΡΤΕΛΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥ»
- ÿ Αρχείο «**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ**»

10.9 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΥΓΙΕΙΝΗ

10.9.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ - ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Ο σκοπός της παρούσας διαδικασίας είναι να περιγράψει τον προσχεδιασμένο τρόπο με τον οποίο υλοποιείται ο καθαρισμός και η απολύμανση όλων των χώρων και του εξοπλισμού αποθήκευσης και διανομής τροφίμων, όπως επίσης και τις απαιτήσεις υγιεινής για τους χώρους και το προσωπικό.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης χώρων χειρισμού τροφίμων
Το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης (Standard Sanitary Operating Procedures – SSOP) αποτελεί ένα βασικό τμήμα για τη διασφάλιση της υγιεινής των χώρων αποθήκευσης και επεξεργασίας τροφίμων.

Βασική προϋπόθεση για την εγκατάσταση και τήρηση ενός προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης, είναι η κατάλληλη υποδομή των χώρων, ώστε να επιτυγχάνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός τους. Ο εξοπλισμός των χώρων αποθήκευσης και διανομής των τροφίμων θα πρέπει να είναι κινητός ή να τοποθετείται έτσι ώστε να υπάρχει αρκετή απόσταση από το έδαφος, τους τοίχους και τις διάφορες συσκευές και μηχανήματα για να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται αποτελεσματικά. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει διαδικασίες / υποδείξεις ορθού καθαρισμού και απολυμάνσεως για τους χώρους αποθήκευσης, τα οχήματα μεταφοράς των προϊόντων και ταυτόχρονα με τρόπο που να είναι εύκολα εφαρμόσιμες από το προσωπικό.

Ο Συντονιστής Ο.Α.Τ. μεριμνά ώστε να κοινοποιείται το πρόγραμμα καθαρισμού στο προσωπικό και να επιφορτίζεται κάθε εργαζόμενος με συγκεκριμένες εργασίες καθαρισμού. Αναρτάται στο χώρο της αποθήκης έντυπο **E 11.01** «ΕΝΤΥΠΟ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ» το οποίο είναι ταυτόχρονα και πρόγραμμα καθαρισμού και συμπληρώνεται από το προσωπικό ανάλογα με τις εργασίες που εκτελούνται.

Τα απορρυπαντικά που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χώρων αλλά και για την υγιεινή του προσωπικού, είναι κατάλληλα για επιχειρήσεις που επεξεργάζονται τρόφιμα και συνοδεύονται από τα αντίστοιχα πιστοποιητικά τα οποία και διατηρεί ο Συντονιστής Ο.Α.Τ. σε φάκελο στο γραφείο του. Όλες οι χημικές ουσίες φυλάσσονται σε χώρο μακριά από τρόφιμα.

Το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης είναι και προαπαιτούμενο πρόγραμμα του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων.

Δραστηριότητες του προσωπικού για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χώρων

Το προσωπικό που εργάζεται στους χώρους αποθήκευσης τροφίμων και έρχεται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα ακολουθεί συγκεκριμένες δραστηριότητες

ώστε να εξασφαλισθεί το μέγιστο δυνατό επίπεδο καθαριότητας και υγιεινής σε αυτούς τους χώρους. Έτσι:

- Για τον καθαρισμό και την απολύμανση του εξοπλισμού γενικότερα, παρέχονται κατάλληλες βοηθητικές εγκαταστάσεις
- Ιδιαίτερη προσοχή δίνεται ώστε να μην επιμολύνονται τα τρόφιμα από τα απορρυπαντικά και απολυμαντικά που χρησιμοποιούνται και τα οποία είναι αποδεδειγμένα κατάλληλα για το σκοπό για τον οποίο προορίζονται
- Απαγορεύεται ο ψεκασμός με απολυμαντικά σε επιφάνειες όπου βρίσκονται εκτεθειμένα τρόφιμα
- Τα εργαλεία καθαρισμού έχουν αποκλειστική χρήση σε σημεία με τις ίδιες απαιτήσεις καθαρισμού
- Δεν εισέρχονται κατοικίδια ζώα στους χώρους αποθήκευσης
- Η απομάκρυνση των απορριμμάτων από τους χώρους τροφίμων γίνεται καθημερινά
- Όλα τα τοξικά υλικά φυλάσσονται ξεχωριστά και χρησιμοποιούνται με μεγάλη προσοχή

Εγκαταστάσεις καθαρισμού και απολύμανσης

- Τροφοδοσία νερού. Το χρησιμοποιούμενο νερό προέρχεται από το δίκτυο της περιοχής και είναι ασφαλές και καλής υγιεινής κατάστασης καθώς είναι πόσιμο. Η υδραυλική εγκατάσταση έχει το κατάλληλο μέγεθος, είναι σωστά σχεδιασμένη και συντηρείται δεόντως.
- Τουαλέτες προσωπικού. Υπάρχουν κατάλληλες τουαλέτες και σε εύκολα προσπελάσιμο χώρο για τις ανάγκες του προσωπικού. Οι τουαλέτες συντηρούνται και είναι σε άψογη κατάσταση από άποψη υγιεινής. Δεν υπάρχει επικοινωνία των τουαλετών απ' ευθείας με το χώρο αποθήκης για την αποφυγή του κινδύνου μόλυνσης των προϊόντων.
- Σε κατάλληλα σημεία στο χώρο αποθήκευσης υπάρχουν προειδοποιητικές πινακίδες που απαγορεύουν το κάπνισμα.
- Όλος ο εξοπλισμός είναι έτσι σχεδιασμένος και από τέτοια υλικά κατασκευής ώστε να είναι εύκολος στο καθαρισμό και να συντηρείται σωστά.

Δραστηριότητες του προσωπικού για την τήρηση της υγιεινής

Το προσωπικό που έρχεται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα που διαχειρίζεται η επιχείρηση είναι υποχρεωμένο να τηρεί συγκεκριμένους κανόνες υγιεινής οι οποίοι σε γενικές γραμμές είναι οι εξής:

- Κατάλληλα και καθαρά εξωτερικά ρούχα εργασίας
- Διατήρηση προσωπικής υγιεινής
- Πλύσιμο χεριών κατά την έναρξη της εργασίας ή σε περίπτωση που έχουν λερωθεί τα χέρια
- Αφαίρεση όλων των κοσμημάτων και άλλων αντικειμένων κατά την ώρα της εργασίας
- Τα ρούχα εργασίας και τα προσωπικά αντικείμενα, φυλάσσονται σε χώρους μακριά από το χώρο παραγωγής (αποδυτήρια)
- Η φύλαξη και χρήση φαγητού, τσίκλας, καπνού, τσιγάρων και αναψυκτικών περιορίζεται σε συγκεκριμένους χώρους εκτός της αποθήκης

Όλο το προσωπικό που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα είναι κάτοχος Βιβλιαρίου Υγείας, το οποίο παραδίδει στον Συντονιστή Ο.Α.Τ. κατά την έναρξη της εργασίας, και εκείνος το αρχειοθετεί σε φάκελο που διατηρεί στο γραφείο του. Ο Συντονιστής Ο.Α.Τ. ελέγχει την ισχύ του κάθε βιβλιαρίου και σε περίπτωση που κάποιο χρειάζεται ανανέωση, επικοινωνεί με τον εργαζόμενο για να προγραμματιστούν οι απαιτούμενες εξετάσεις.

Ο Συντονιστής Ο.Α.Τ. μεριμνά ώστε να μοιράζεται σε όλο το προσωπικό που απασχολείται στους χώρους χειρισμού τροφίμων η **ΟΕ 11.01 «ΟΔΗΓΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ»**.

Διαχείριση απορριμμάτων

Τα απορρίμματα που συσσωρεύονται κατά τη διάρκεια της ημέρας αποτελούν πηγή επιμόλυνσης για τα τρόφιμα που διακινούνται στο χώρο της αποθήκης. Είναι λοιπόν αναγκαία η σωστή διαχείρισή τους και για το λόγο αυτό:

- υπάρχουν κάδοι απορριμμάτων σε όλες τις περιοχές όπου διαχειρίζονται τρόφιμα ώστε να είναι εύκολα προσβάσιμοι από το προσωπικό
- Αδειάζονται καθημερινά όσες φορές χρειάζεται και καθαρίζονται σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού
- Τα απορρίμματα συλλέγονται στους δημοτικούς κάδους έξω από την αποθήκη από τους οποίους γίνεται αποκομιδή από το Δήμο τακτικά

ΑΝΑΦΟΡΕΣ

- ü **Ε 11.01** «ΕΝΤΥΠΟ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ»
- ü Βιβλιάρια Υγείας Προσωπικού
- ü **ΟΕ 11.01** «ΟΔΗΓΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ»
- ü Αρχείο «**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ**»

10.10 ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ – ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ

Η διαδικασία αυτή περιγράφει τις ενέργειες που σχετίζονται με τον έλεγχο και τις ενέργειες για την καταπολέμηση των εντόμων και των τρωκτικών

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Τα έντομα και τρωκτικά μπορούν να μολύνουν ή / και να υποβαθμίσουν ποιοτικά το προϊόν και να δημιουργήσουν σοβαρές βλάβες στα αποθέματα και στις εγκαταστάσεις. Περιοχές όπου υπάρχουν, επεξεργάζονται ή συντηρούνται τρόφιμα παρέχουν ιδανικές συνθήκες για την επιβίωση και τον πολλαπλασιασμό τους.

Όλο το προσωπικό έχει την ευθύνη και θα πρέπει να αναφέρει περιστατικά ή τυχόν υποψία παρουσίας επιβλαβών εντόμων ή τρωκτικών.

Ο ΣΟΑΤ ελέγχει την κατασκευή του κτιρίου κατά την διάρκεια εσωτερικών ελέγχων και επεμβαίνει δίνοντας οδηγίες για να διορθωθούν οποιαδήποτε ελαττώματα.

Ο σχεδιασμός και υλοποίηση του προγράμματος εντομοκτονίας – μυοκτονίας γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό (εξωτερικός συνεργάτης) με άδεια από το Υπουργείο Γεωργίας, ο οποίος έχει και την ευθύνη του ελέγχου της αποτελεσματικότητας αυτού καθώς και των τυχόν διορθωτικών ενεργειών. Οι επισκέψεις του συνεργείου γίνονται σε τακτική βάση, αλλά και εκτάκτως αν εμφανιστεί κάποιο πρόβλημα.

Τα φάρμακα που χρησιμοποιούνται είναι εγκεκριμένα από το Υπουργείο Γεωργίας και από τον ΕΟΦ. Επειδή τα υλικά που χρησιμοποιούνται κατά την καταπολέμηση των τρωκτικών και τις απεντομώσεις είναι επιβλαβή για την υγεία του ανθρώπου, δίνεται ιδιαίτερη προσοχή κατά τον χειρισμό τους.

Γενικές οδηγίες για τον έλεγχο της εισόδου εντόμων και τρωκτικών σε χώρους παραμονής και επεξεργασίας τροφίμων είναι:

- Όλες οι εξωτερικές πόρτες που οδηγούν σε χώρο αποθήκευσης να έχουν προστατευτική επικάλυψη στη βάση τους για ασφάλεια από τα τρωκτικά.
- Όλα τα παράθυρα και οι αεραγωγοί πρέπει να φέρουν ειδικές σήτες οι οποίες να αφαιρούνται τακτικά και να καθαρίζονται.
- Χάσματα και ρωγμές που υπάρχουν κοντά σε σωλήνες, που οδηγούν σε χώρο αποθήκευσης να σφραγίζονται ώστε να αποφεύγεται η είσοδος τρωκτικών.
- Τα σκεπάσματα φρεατίων και οι σχάρες αποχέτευσης να διατηρούνται σε καλή κατάσταση.
- Η χλωρίδα γύρω από τις εγκαταστάσεις να διατηρείται στο ελάχιστο και σε καλή κατάσταση ώστε να μην προσφέρει καταφύγιο για έντομα και τρωκτικά. Η περίμετρος των εγκαταστάσεων να διατηρείται καθαρή.
- Το πρόγραμμα καθαρισμού να εφαρμόζεται κανονικά ώστε να αποφεύγεται ο σχηματισμός υπολειμμάτων και απορριμμάτων πλησίον του εξοπλισμού.
- Τα δοχεία απορριμμάτων που βρίσκονται εντός ή πλησίον χώρων αποθήκευσης να αδειάζονται τακτικά και διατηρούνται καθαρά. Τα απορρίμματα δεν πρέπει να παραμένουν ποτέ στους παραπάνω ή στους διπλανούς χώρους.

Το πρόγραμμα μυοκτονίας - απεντόμωσης είναι και προαπαιτούμενο πρόγραμμα του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων.

ΑΝΑΦΟΡΕΣ

- Ιδιωτικό συμφωνητικό επιχείρησης–συνεργείου
- Η άδεια του συνεργείου από το Υπουργείο Γεωργίας
- Κάτοψη του χώρου στον οποίο είναι αριθμημένοι όλοι οι δολωματικοί σταθμοί και οι εντομοπαγίδες που έχουν τοποθετηθεί
- Η έγκριση για τα σκευάσματα που χρησιμοποιούνται καθώς και το είδος του αντίδοτου για κάθε ένα
- Οι αναφορές επίσκεψης του συνεργείου
- Αρχείο «**ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ - ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ**»

10.11 ΙΧΝΗΛΑΣΗΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΡΣΗ

Σκοπός της παρούσας διαδικασίας είναι η ταυτοποίηση και ιχνηλασιμότητα, με τον προσφορότερο τρόπο, των προμηθευόμενων ειδών και των τελικών προς κατανάλωση προϊόντων, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται από τη σήμανση που φέρουν, η μονοσήμαντη αναγνώριση τους, η δυνατότητα για αναδρομή σε οποιαδήποτε φάση προς εντοπισμό του ιστορικού, της εφαρμογής και του χώρου και η δυνατότητα απόσυρσης μετά τη διακίνησή τους.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Η διαδικασία εφαρμόζεται κάθε φορά που ανιχνεύονται κίνδυνοι σε κάποιο προϊόν το οποίο είτε βρίσκεται ακόμα στις εγκαταστάσεις της εταιρείας, είτε έχει παραδοθεί σε πελάτη, με σκοπό να αποσυρθεί το προϊόν και να μην καταναλωθεί.

Τα προϊόντα που πρέπει να αποσυρθούν, είναι δυνατό να αναγνωριστούν είτε από την εταιρεία, εφόσον ευθύνεται η ίδια, είτε από κάποιο προμηθευτή της, είτε από κάποιο πελάτη.

Εφόσον η εταιρεία κρίνει ότι τίθεται θέμα απόσυρσης των προϊόντων, τότε ο ΣΟΑΤ λαμβάνει μέριμνα ώστε να μην καταναλωθεί η συγκεκριμένη παρτίδα.

Προμήθειες

Οι προμήθειες που προμηθεύεται η επιχείρηση αναγνωρίζονται από τις επισημάνσεις που φέρει η συσκευασία τους καθώς και από τον κωδικό που δίνεται σε αυτές κατά την καταχώρισή τους στο λογιστικό πρόγραμμα που χρησιμοποιεί η επιχείρηση. Αν κριθούν ακατάλληλες για χρήση τοποθετούνται σε διακεκριμένο χώρο που επισημαίνεται με χαρακτηριστική πινακίδα σύμφωνα με το υπόδειγμα.

Προϊόντα

Σε περίπτωση που παρουσιαστεί μη συμμόρφωση σε προϊόν και κριθεί αναγκαία η δέσμευσή του, αυτό επιτυγχάνεται με σήμανση του χώρου όπου φυλάσσεται.

Η ιχνηλασιμότητα των προϊόντων επιτυγχάνεται με την βοήθεια του λογιστικού προγράμματος, στο οποίο καταχωρούνται όλα τα στοιχεία των προμηθειών και των παραγγελιών των πελατών (κωδικοί προϊόντων, ημερομηνίες προμήθειας κα παράδοσης, πελάτης στον οποίο παραδίδονται συγκεκριμένοι

κωδικοί προϊόντων, προμηθευτές κλπ), καθώς και από έντυπα αρχεία που τηρούνται και από τα οποία συλλέγονται στοιχεία σχετικά με ελέγχους και αποτελέσματα, συνοδευτικά έγγραφα προμηθειών, μη συμμορφώσεις, διορθωτικές ενέργειες και άλλα.

Στην περίπτωση όπου υπάρχει σχετικός όρος στην σύμβαση με τον πελάτη, η Επιχείρηση θέτει στη διάθεσή του και για ορισμένο χρονικό διάστημα, την απαιτούμενη τεκμηρίωση (πιστοποιητικά, δελτία αποστολής προμηθευτών, κ.α) για την ύπαρξη της ιχνηλασιμότητας.

Κοινοποίηση και απόσυρση

Κατηγοριοποίηση της απόσυρσης

Κατηγορία 1. Κατάσταση «επείγοντος» κατά την οποία υπάρχει σοβαρή πιθανότητα η κατανάλωση του προϊόντος να επιφέρει σοβαρές βλάβες στην ανθρώπινη υγεία ή ακόμα και τον θάνατο

Κατηγορία 2. Κατάσταση «προτεραιότητας» κατά την οποία η κατανάλωση του προϊόντος μπορεί να έχει προσωρινές ή αναστρέψιμες επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία.

Κατηγορία 3. Κατάσταση «ρουτίνας» κατά την οποία η κατανάλωση του προϊόντος δεν μπορεί να έχει συνέπειες στην ανθρώπινη υγεία. π.χ. πρόβλημα σχετικό με την αισθητική του προϊόντος

Αν διαπιστωθεί οποιοδήποτε πρόβλημα σε κάποιο προϊόν, είτε από τους ίδιους του εργαζόμενους, είτε από κάποιον πελάτη κινείται η ακόλουθη διαδικασία.

Ζητείται από αυτόν που εντόπισε το πρόβλημα (εργαζόμενος ή πελάτης) να δώσει στοιχεία σχετικά με:

- ∅ Το όνομα του προϊόντος
- ∅ Την ημερομηνία που αγοράστηκε

Στην περίπτωση που διαπιστωθεί μη συμμόρφωση σε προϊόν το οποίο έχει ήδη αποσταλεί σε πελάτες κινείται η παρούσα διαδικασία, και αφού αναγνωριστούν τα στοιχεία της μη συμμορφούμενης παρτίδας, ανακτώνται από το πρόγραμμα οι υπόλοιποι πελάτες στους οποίους τυχόν έχουν ήδη αποσταλεί τέτοιες παρτίδες. Γίνεται δέσμευση των ποσοτήτων που τυχόν έχουν παραμείνει στην εταιρεία και ταυτόχρονα γίνεται ταχύτατη ενημέρωση των πελατών για το πρόβλημα που ανέκυψε και συντελείται απόσυρση των προβληματικών παρτίδων, με τη βοήθεια και

των συστημάτων ιχνηλασιμότητας των πελατών. Η απόσυρση των προϊόντων ακολουθείται από μεταφορά αυτών με οχήματα της εταιρείας από τις εγκαταστάσεις του πελάτη στις αποθήκες της εταιρείας, ώστε να αντιμετωπιστούν εκεί σύμφωνα με τη **Δ 04**.

Οργάνωση της απόσυρσης

Απαραίτητα στοιχεία για την οργάνωση της απόσυρσης είναι η ταχύτητα, η ακρίβεια και οι συντονισμένες κινήσεις. Η ομάδα απόσυρσης περιλαμβάνει τους:

Διαχειρίστρια

ΣΟΑΤ

Υπεύθυνο Προμηθειών

Υπεύθυνο Αποθήκης

Τα στοιχεία επικοινωνίας (Διευθύνσεις, Τηλέφωνα οικίας, Κινητά τηλέφωνα) των μελών της ομάδας είναι διαθέσιμα ανά πάσα στιγμή στους εργαζόμενους της εταιρείας.

Ευθύνες του Συντονιστή της ομάδας απόσυρσης

Ο Συντονιστής της ομάδας απόσυρσης διευθύνει την εσωτερική διαδικασία απόσυρσης του προϊόντος και είναι υπεύθυνος γι αυτή. Οι επί μέρους υπευθυνότητες του συντονιστή είναι οι εξής:

- α) Αναπτύσσει την απαραίτητη στρατηγική
- β) Είναι ο αρχηγός της ομάδας δράσης
- γ) Θέτει σε συναγερμό όλα τα μέλη της ομάδας δράσης όταν χρειαστεί
- δ) Συντονίζει όλες τις κινήσεις για τον εντοπισμό και την απόσυρση του προϊόντος από την αγορά
- ε) Αν ζητηθεί, παίρνει μέρος με τους νομικούς σε όλες τις συναντήσεις με τις αρχές υγιεινής
- στ) Επαληθεύει και αποδεικνύει όλες τις ενέργειες στα μέσα μαζικής ενημέρωσης (Κατηγορία 1 και 2)
- ζ) Οργανώνει την καταστροφή του αποσυρθέντος προϊόντος
- η) Προεδρεύει της συνεδρίασης για να βρεθούν οι αιτίες του προβλήματος και παίρνει διορθωτικά και προληπτικά μέτρα.
- θ) Διατηρεί αρχεία με τις ολοκληρωμένες ενέργειες

Ευθύνες ομάδας απόσυρσης

- Να ταυτοποιήσει το πρόβλημα
- Να το αξιολογήσει
- Να προτείνει τις ενέργειες που πρέπει να γίνουν
- Να αξιολογήσει τις νομικές και οικονομικές επιπλοκές
- Να πάρει αποφάσεις και να ενεργοποιηθεί για :
 - α) να εντοπισθούν όλα τα προϊόντα
 - β) να επιστραφούν τα προϊόντα που πιθανόν έχουν διανεμηθεί
 - δ) να καταστραφούν τα αποσυρθέντα
 - ε) να καταγραφούν όλες οι ενέργειες που ολοκληρώθηκαν
- Να το ανακοινώσει «σωστά», «ειλικρινά» και «αξιόπιστα» :
 - α) στο εσωτερικό της εταιρίας
 - β) στις αρχές
 - γ) στους πελάτες
 - δ) στα μέσα μαζικής ενημέρωσης
 - ε) στους καταναλωτές

Επιβεβαίωση

Διενέργεια συχνών ασκήσεων ετοιμότητας για να επιβεβαιωθεί η όλη διαδικασία.

ΑΝΑΦΟΡΕΣ

- ü **Ε 12.01 «ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΗΣ»**
- ü **«ΤΙΜΟΛΟΓΙΑ – ΔΕΛΤΙΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ»**
- ü **ΛΟΓΙΣΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ**
- ü Αρχείο **«ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ»**
- ü Αρχείο **«ΤΙΜΟΛΟΓΙΑ – ΔΕΛΤΙΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ»**
- ü Αρχείο **«ΑΠΟΣΥΡΣΕΙΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ»**
- ü Αρχείο **«ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ»**
- ü Αρχείο **«ΔΡΟΜΟΛΟΓΙΑ»**
- ü **Δ 04 «ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ»**

ü **Δ 05 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ ΚΑΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ»**

ü **Δ 12 «ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ, ΦΟΡΤΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ»**

10.12 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

10.12.1 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ , ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ , ΦΟΡΤΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Σκοπός της παρούσας διαδικασίας είναι η περιγραφή των εργασιών της εταιρείας όσον αφορά την αποθήκευση των προϊόντων, την προετοιμασία των παραγγελιών, την φόρτωση – εκφόρτωση και τη μεταφορά – διανομή των προϊόντων της.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Τα προϊόντα μετά την παραλαβή τους προχωρούν προς αποθήκευση στις αποθήκες με ευθύνη του Υπεύθυνου Αποθήκης. Η τοποθέτηση γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες αποθήκευσης του κάθε προϊόντος όπως αναγράφεται στην συσκευασία, και σύμφωνα με την οδηγία **ΟΕ 12.01** «ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ». Για τον καλύτερο χειρισμό των προϊόντων ισχύει το FIFO (first in –first out), για το οποίο την ευθύνη της τήρησης φέρει ο Υπεύθυνος Αποθήκης.

Ιδιαίτερα κατά την αποθήκευση των προϊόντων η εταιρεία φροντίζει να τηρούνται τα εξής:

- Οι χώροι αποθήκευσης των προϊόντων να είναι κατάλληλα διαμορφωμένοι και εξοπλισμένοι για την διατήρηση της κατάλληλης θερμοκρασίας των προϊόντων
- Υπάρχει ικανή και επαρκής απόσταση ανάμεσα στα προϊόντα για την καλύτερη λειτουργία των αποθηκών
- Τα προϊόντα κατά την αποθήκευση δεν ακουμπούν στο δάπεδο ή στους τοίχους
- Τα συσκευασμένα προϊόντα χρησιμοποιούνται εντός του αναγραφόμενου στην ετικέτα χρόνου διατήρησής τους.
- Δεν αποθηκεύονται άλλα προϊόντα ή υλικά στην αποθήκη όπως

απορρυπαντικά κα.

Ο έλεγχος των συνθηκών αποθήκευσης γίνεται με τη χρήση του εντύπου **E 12.01 «ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΗΣ»**, το οποίο αναρτάται στους αντίστοιχους ορόφους και συμπληρώνεται από το προσωπικό της αποθήκης σύμφωνα με τις ενδείξεις των οργάνων.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

Η παραγγελίες των πελατών λαμβάνονται τηλεφωνικά από τη γραμματεία. Στη συνέχεια την μεταφέρει στο λογισμικό ERP σε μορφή παραγγελίας η οποία εκτυπώνεται και οδηγείται στην αποθήκη. Ο Υπεύθυνος Αποθήκης δίνει εντολή στους αποθηκάριους να συγκεντρώσουν τα απαιτούμενα είδη της παραγγελίας τα οποία συλλέγονται στην είσοδο της αποθήκης. Ο Υπεύθυνος Αποθήκης ελέγχει τα είδη βάσει της παραγγελίας και κάνει και τον τελικό οπτικό έλεγχο στα προϊόντα ώστε να διασφαλίσει πως εξέρχονται της εταιρείας σε καλή κατάσταση (πχ ημερομηνία λήξης, συσκευασία κλπ). Υπογράφει την παραγγελία η οποία επιστρέφεται στο λογιστήριο για την έκδοση του αντίστοιχου Τιμολογίου – Δελτίου Αποστολής. Αν κάτι από τα είδη της παραγγελίας δεν υπάρχει στην αποθήκη, ο Υπεύθυνος Αποθήκης το διαγράφει από την παραγγελία. Τιμολογείται η παραγγελία, και το Τιμολόγιο - Δελτίο Αποστολής επιστρέφει στον Υπεύθυνο Αποθήκης για τον τελικό ποσοτικό έλεγχο.

ΦΟΡΤΩΣΗ – ΕΚΦΟΡΤΩΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Η παραγγελία που έχει τελικά συγκεντρωθεί φορτώνεται στα φορτηγά της εταιρείας από τους αποθηκάριους με προσοχή ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε υποβάθμιση του προϊόντος, σύμφωνα και με την οδηγία ΟΕ 12.02 «ΟΔΗΓΙΑ ΦΟΡΤΩΣΗΣ – ΕΚΦΟΡΤΩΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ».

Εάν πρόκειται να φορτωθούν περισσότερες από μια παραγγελίες, φορτώνονται στα οχήματα με σειρά παράδοσης ανάλογα με το δρομολόγιο του οχήματος, το οποίο έχει ήδη καταρτιστεί από τον Υπεύθυνο Αποθήκης σύμφωνα με τις παραγγελίες που έχει ετοιμάσει.

Κατά τη διάρκεια της φόρτωσης γίνεται έλεγχος και από τον οδηγό του οχήματος για το εάν έχουν φορτωθεί τα προϊόντα με τη σωστή σειρά και με τον κατάλληλο τρόπο, όπως αναφέρθηκε παραπάνω.

Με τον ίδιο τρόπο γίνεται και η εκφόρτωση των προϊόντων στις εγκαταστάσεις του πελάτη, όπου μετά τους απαραίτητους ελέγχους από την πλευρά

του πελάτη δίνεται σε αυτόν το απόκομμα του Τιμολογίου – Δελτίου Αποστολής στο οποίο και υπογράφει.

ΜΕΤΑΦΟΡΑ – ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Η μεταφορά των παραγγελιών γίνεται, όπως προαναφέρθηκε, σύμφωνα με το πρόγραμμα δρομολογίων το οποίο καταρτίζει ο Υπεύθυνος Αποθήκης στο «ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΒΙΒΛΙΟ ΔΡΟΜΟΛΟΓΙΩΝ» όπου αναφέρονται η ημερομηνία, ο αριθμός κυκλοφορίας του οχήματος, τα στοιχεία του οδηγού και οι αριθμοί των αντίστοιχων Τιμολογίων – Δελτίων Αποστολής των παραγγελιών. Ο οδηγός υπογράφει και παίρνει απόκομμα του δρομολογίου ώστε να γνωρίζει με ποια σειρά θα εκτελέσει τις παραγγελίες. Για κάθε όχημα της εταιρείας υπάρχει το αντίστοιχο «ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΒΙΒΛΙΟ ΔΡΟΜΟΛΟΓΙΩΝ».

ΑΝΑΦΟΡΕΣ

- ü **E 12.01 «ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΗΣ»**
- ü **ΟΕ 12.01 «ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ»**
- ü **ΟΕ 12.02 «ΟΔΗΓΙΑ ΦΟΡΤΩΣΗΣ – ΕΚΦΟΡΤΩΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ»**
- ü **«ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΒΙΒΛΙΟ ΔΡΟΜΟΛΟΓΙΩΝ»**
- ü **«ΤΙΜΟΛΟΓΙΑ – ΔΕΛΤΙΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ»**
- ü Αρχείο **«ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ»**
- ü Αρχείο **«ΤΙΜΟΛΟΓΙΑ – ΔΕΛΤΙΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ»**
- ü Αρχείο **«ΔΡΟΜΟΛΟΓΙΑ»**
- ü **Δ 04 «ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ»**

11. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Αρβανιτόγιαννης Ιωάννης, Δήμητρα Σάνδρου, Λάζαρος Κούρτης, Ασφάλεια Τροφίμων: Εφαρμογή της Ανάλυσης Επικινδυνότητας και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου HACCP στις Βιομηχανίες Τροφίμων και Ποτών, University Studio Press
2. Δερβιτσιώτης, Κ.Ν., Λαγοδήμος, Α.Γ., Ανταγωνιστικότητα των επιχειρήσεων, Β' Έκδοση, Οικονομική Βιβλιοθήκη, 2007.
3. Codex Alimentarius Commission-Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its application, October 1996
4. NACMCF National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods
5. Codex Alimentarius Commission- Recommended International Code of Practice-General Principles of Food Hygiene
6. Ελληνική Δημοκρατία, Γενικό Χημείο του Κράτους, Κώδικας Τροφίμων και Ποτών
7. Τζιά Κωνσταντίνα, Τσιαπούρης Αλέξανδρος, Ανάλυση Επικινδυνότητας και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου HACCP στη Βιομηχανία Τροφίμων, Παπασωτηρίου
8. ΚΑΝ (ΕΚ) 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα
9. ΚΑΝ (ΕΚ) 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων
10. ΚΑΝ (ΕΚ) 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων
11. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 19ης Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα
12. ΦΕΚ Β' 892/11.7.2001 "Ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης" σε συμμόρφωση προς την οδηγία 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης της 3ης Νοεμβρίου 1998. (Κοινή Υπουργική Απόφαση Υ2/2600/2001).
13. Annual Report 2006, The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

14. Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1576/89 του Συμβουλίου της 29^{ης} Μαΐου 1989 για τη θέσπιση των γενικών κανόνων σχετικά με τον ορισμό, το χαρακτηρισμό και την παρουσίαση των αλκοολούχων ποτών. – Βρυξέλλες, 29 Μαΐου 1989.
15. Οδηγός Υγιεινής για τις επιχειρήσεις αποθήκευσης και διανομής τροφίμων σε συνθήκες περιβάλλοντος, ψύξης ή κατάψυξης. Οδηγός Υγιεινής Νο9. Υπουργείο Ανάπτυξης. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) – Αθήνα 2003.
16. ΦΕΚ 526/Τ.Β./24.09.83. Περί υγειονομικού ελέγχου και αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας των εγκαταστάσεων επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος, καθώς και των γενικών και ειδικών όρων ιδρύσεως και λειτουργίας των εργαστηρίων και καταστημάτων τροφίμων ή/και ποτών.
17. Ελληνικό Πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 «Συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων – Απαιτήσεις για τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων»
18. ΑΡΒΑΝΙΤΟΓΙΑΝΝΗΣ Σ.Ι., ΤΖΟΥΡΟΣ Η.Ν., Το Νέο Πρότυπο Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων ISO 22000. Παρουσίαση & Ερμηνεία. Εκδόσεις ΣΤΑΜΟΥΛΗ.
19. <http://www.haccpforexcellence.com>
20. <http://edis.ifas.ufl.edu>
21. <http://www.afdo.org/afdo/haccp/seven-haccp-principles.cfm>
22. <http://lists.foodsafetyweb.info/scripts/wa-foodsws.exe>
23. <http://en.wikipedia.org/wiki/HACCP>
24. <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/haccpguidancetable.pdf>